

ДРАНИКИ С ВЕТЧИНОЙ



 45 минут

 157 ккал; БЖУ 7/8/13 (на 100 г)

 550 г (каждая порция)

Ингредиенты:

картофель, лук, ветчина, сыр,
яйцо, зелень, мука, сметана,
шампиньоны с/м, чеснок.

 Предварительно разморозьте шампиньоны



1

Разогрейте духовку до 180 С. Лук, чеснок очистите и мелко порубите, сыр натрите на терке, ветчину нарежьте тонкой соломкой.



2

Картофель натрите на мелкой терке. В тертый картофель добавьте половину лука, ветчину, сыр, яйца, сушеный укроп, соль, перец. Смешайте в однородную массу.



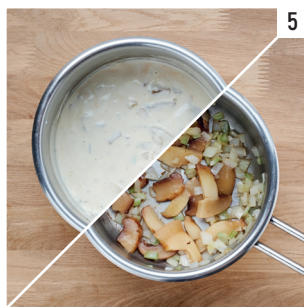
3

Обжарьте драники на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом до золотистой корочки по 3 минуты с каждой стороны.



4

4. Переложите обжаренные драники на противень, доведите до готовности в разогретой духовке (ориентировочно 10 минут).



5

В сотейнике с ложкой растительного масла обжаривайте оставшийся лук, чеснок и шампиньоны около 3 минут. Добавьте сметану посолите, поперчите и тушите еще около 4 минут.



6

Подавайте драники с грибным соусом.