

## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---

Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени! Быстрый и простой рецепт ! Можно использовать



Продукты для рецепта

## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---

- Картофель - 0,5 кг, яйцо - 3 шт.
- Сыр - 50 гр., молочная колбаса - 100 гр., зелень.
- Мука - 1 ст.
- Соль, перец, специи по вкусу.
- Растительное масло для жарки



Для начинки трём сыр на средней тёрке, колбасу нарезаем мелкими кубиками, зелёный лук и укроп мелко рубим.



## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---

Все ингредиенты для начинки соединяем, добавляем 1 яйцо. Хорошо перемешиваем.



Картофель трём на крупной тёрке. Добавляем соль, перец, специи, 2 яйца. Хорошо перемешиваем.



В картофель добавляем 1 ст. муки. Хорошо перемешиваем.

## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---



В раскалённое растительное масло выкладываем по 1 ст.л. картофельного теста, в центр добав



Сверху на начинку выкладываем ещё немного картофельного теста. Разравниваем драники, что

## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---



Обжариваем драники с двух сторон.



Подаём со сметаной.

**Приятного аппетита!!!**

## Драники с начинкой из сыра, колбасы и зелени

Добавил(а) Оля

17.04.17 13:12 - Последнее обновление 28.03.18 08:21

---