

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---

Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра для повседневного ужина. Для начинки м



Продукты для рецепта

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---

- Картофель - 1 кг., яйцо - 2 шт., мука - 4 ст.л., сыр сулугуни - 250 гр.
- Бекон - 200 гр, лук - 1 шт., чеснок, помидоры - 2 шт.
- Специи по вкусу



Бекон нарезаем небольшими кусочками. Обжариваем до золотистого цвета.



Добавляем лук и рубленный чеснок. Обжариваем.

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---



Картофель чистим, трём на крупной тёрке. Добавляем яйца, соль, специи, 3-4 ст.л. муки. Хорошо



На раскалённую сковороду добавляем немного растительного масла, выкладываем 2-3 ст.л. карто

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---



Готовые драники выкладываем на противень. По желанию можно смазать драник майонезом и



помидоры, порезанные тонкими пластинками,

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---



сыр нарезаем тонкими пластами и закрываем верх драников.



Запекаем драники с начинкой в духовке, разогретой до 210 градусов, 5-7 минут. Как только сыр

## Драники с начинкой из бекона, лука, помидор и сыра

Добавил(а) Оля  
30.01.19 18:45 -

---



Подаём горячие драники с холодной сметаной. Это очень вкусно!

**Приятного аппетита!**