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

Очень вкусное, сытное блюдо для повседневного ужина. Для начинки мо

Продукты для рецепта

- 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.

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

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

Добавил(а) Оля
30.01.19 18:45 -

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

помидоры, порезанные тонкими пластиками,

сыр нарезаем тонкими пластами и закрываем верх драников.

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

Подаём горячие драники с холодной сметаной. Это очень вкусно!

Приятного аппетита!