

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Драники

Сложность: Вложить душу

4 порции

25 мин

Продукты Bravolli:

Ингредиенты:

Для соуса: 200 мл греческого йогурта, 1 ст. л. соевого соуса, 1 огурец.

Чечевица красная Футбол

Способ приготовления:

- В кастрюле с кипящей подсоленной водой сварить чечевицу. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- Картофель натереть на крупной терке, добавить чечевицу, яйцо, муку, немного посолить и поперчить, тщательно перемешать.
- Сформировать драники и обжарить на сковороде с добавлением растительного масла до румяной корочки с каждой стороны.
- Подавать с тартаром из греческого йогурта с соевым соусом и огурцами.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Можно регулировать количество картофеля и чечевицы, а вместо пшеничной муки использовать чечевичную или тот вид муки, который вам нравится.