

Как правильно готовить и есть главное белорусское блюдо

Эта история началась в Беларуси в XIX столетии, когда картофель стал овощем номер один. Каких только блюд с ним ни придумывали! Кто-то натёр пару клубней и пожарил их. Так родились драники.



Говорят, прародители этого кушанья – еврейские картофельные блины, которые смело шагнули сначала в немецкую кухню, а затем в польскую. В

1830 году кулинар Ян Шутлер описал похожий рецепт в книге "Кухар добры навучаны".



Правильные драники без муки и яиц

Вы, конечно, можете объехать полмира в поисках самых лучших драников, но, поверьте, самые вкусные готовят только в Беларуси. И главный секрет в белорусском картофеле, который благодаря хорошим климатическим условиям вырастает здесь с большим содержанием крахмала, что придает этому овощу отличные вкусовые качества. Белорусский драник – это картофель, лук, чтобы корнеплод не потемнел, соль, масло для жарки и... всё.



Никакой муки и яиц! Во-первых, драники и без муки получаются даже у самой неопытной хозяйки, а во-вторых, пшеничная мука получила широкое распространение на территории Беларуси только к концу XIX века, тогда как картофель появился в конце XVIII - начале XIX веков. Так что в первоначальном варианте этого блюда муки не могло быть. Будем соблюдать историческую достоверность.



Три правила употребления драников

Оказывается, в поедании драников есть определенные правила.

1. Белорусы всегда ели драники на завтрак. Очень хорошо натошак съесть корочку хлеба или кусочек отварной свеклы, а потом уже можно наслаждаться драниками без ущерба для фигуры.
2. Драники хороши горячими. Прямо со сковородки. Остывшие драники уже не драники. Это то же самое, что есть остывший шашлык.
3. Самое лучшее, что можно подать к драникам – это свежая жирная сметана.



Хитрости приготовления драников

Хитрость 1.

Чтобы получить драники с нежной "однородной" текстурой, мягкие и сочные - картофель нужно натереть на мелкой терке, с самыми маленькими круглыми отверстиями.

Хитрость 2.

Много яиц не сделают драники сочными, пышными и вкусными.

Хитрость 3.

А сметана нужна. Чтобы драники были золотыми и не темнели в охлажденном виде. Чтобы не были плотными, а стали нежными и сочными, с красивой тончайшей золотой корочкой.



Ингредиенты:

Картофель 600-700 г;

Сметана 1-1.5 ст.л.;

Лук 1 шт. покрупнее;

Соль, перец, растительное масло для жарки.

Хитрость 4.

Часто не приподнимайте каждый драник при жарке: он должен хорошо подрумяниться. Вторую сторону можно жарить под крышкой - точнее, прикрыть на пару мгновений. Все! Невероятно вкусные драники, настоящие белорусские - готовы.

Приятного аппетита !