КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

То ли предстоящая поездка на Западную Украину, то ли пост навеяли мне мысли о картофельных оладушках... Или попросту "драниках"!
Прям увидела где-то мельком и поспешила домой, прямиком на кухню!

Посуда, приборы и текстиль - Family Decor

Понадобится:

картофель - 500 граммов
лук - 1 штука
яйца - 2 штуки
сыр - 50 граммов
масло для жарки
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Картофель очисти и натри на терку.

Я решила использовать овощечистку у которой есть функция тонкой нарезки.

Лук нарежь тоненько полукольцами. Добавь яйца, тертый сыр, посоли, поперчи и перемешай.
На хорошо разогретой сковороде в масле обжаривай оладушки с двух сторон, либо формируя их руками либо отсаживая их в горячее масло с помощью ложки.