



Это ещё одна разновидность дранников, отличительная особенность которых - наличие мясного фарша внутри.

### **Ингредиенты:**

- картофель - 10 шт., крупный
- яйца - 3-4 шт.
- мука - 0,5 ст.
- мясо любое - 300 г
- лук - 3 шт.
- соль
- перец чёрный
- масло растительное
- томатная паста - 2-3 ст.л.

### Приготовление:

Картофель (сырой) подготавливают как для обычных дранников - очищают от кожуры, натирают на мелкую тёрку или измельчают на мясорубке. Затем нужно немного слить жидкость. Добавляют яйца, соль, перец и тщательно размешивают.

Мясо перекручивают на мясорубке, можно добавить лук, солят, перчат.

На разогретую сковородку вливают немного растительного масла и столовой ложкой выкладывают картофельную массу, формируя лепёшку. Сверху на неё кладут фарш, а затем опять картофельную массу. Обжарить с двух сторон, затем накрыть крышкой, убавить огонь и тушить до готовности. Готовые дранники можно переложить в кастрюльку.

Приготовить соус: мелконарезанный лук обжарить на растительном масле до полупрозрачности, добавить муку. Когда мука слегка обжарится, добавить томатную пасту и кипячённую воду. Можно пасту заменить томатным соком, тогда воду не надо добавлять. Соль, перец - по вкусу. Соус довести до кипения.

Соусом поливать готовые дранники непосредственно перед подачей на стол.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}