



おかず

おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

ドラニキ



「ベラルーシ共和国」は、じゃがいもを使った料理が多く、国民1人当たりの消費量が世界で一番多い国です。すりおろしたじゃがいもをホットケーキのように焼いた「ドラニキ」は、ベラルーシの定番料理の1つです。



材料(1人分)

じゃがいも	50g
たまねぎ	5g
小麦粉	10g
塩	適量
こしょう	適量
サラダ油	適量

- 作り方**
- ①たまねぎをみじん切りにする。
 - ②じゃがいもは、半量を短めの千切りにする。少しやわらかくなるぐらいにレンジにかける。
 - ③残り半量のじゃがいもはすりおろす。
 - ④③のじゃがいもに、小麦粉をダマにならないように混ぜ、①のたまねぎと②のじゃがいもを混ぜ、塩・こしょうで味をつける。
 - ⑤フライパンにサラダ油を入れて、両面をホットケーキのように焼く。
 - ⑥お好みで、サワークリームやスメタナ（ベラルーシなどのサワークリームで、プレーンヨーグルトの水気を絞ったものと、動物性の生クリームを2：1で混ぜたようなもの）をつけて食べる。

