



АНЛАЙН ГАСТРАТУР ПА ГРОДЗЕНСКАМУ РАЁНУ “БАЦЬКОЎСКІ ДРАНІК”

У 2022 ГОДЗЕ ДРАНІКІ АТРЫМАЛІ СТАТУС
НЕМАТЭРЫЯЛЬНАЙ ГІСТОРЫКА-КУЛЬТУРНАЙ КАШТОЎНАСЦІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ



**САПОЦКІНСІЯ
ДРАЊІКІ**

P-42



**ДРАЊІКІ З
ПАРЭЧЧА**



**ГОЖСКІЯ ДРАЊІКІ
З ЦЫБУЛЯЙ**



**РАТІЧСКІЯ
ДРАЊІКІ**



**АЗЁРСКІЯ ДРАЊІКІ
БЕЗ ЯЕК З ПАДЖАРКАЙ**



**ДРАЊІКІ З ПАДЛАБЕННЕ З
ГРЫБНЫМ ПРЫПЁКАМ**



**ЖЫТАМЛЯНСКІЯ
ДРАЊІКІ ПА-
ХАТНЯМУ**



**КАПЦЁЎСКІЯ
ДРАЊІКІ-АЛАДКІ
БУЛЬБЯНЫЯ
ЗАВАРНЫЯ**



**ІНДУРСКІЯ ДРАЊІКІ З
КВАШАНАЙ КАПУСТАЙ**



**АДЭЛЬСКІЯ
АГЛАДКІ З
БУЛЬБЫ**



ГОЖСКІЯ ДРАНІКІ С ЦЫБУЛЯЙ.

- БУЛЬБА - 12 ШТ.**
- МУКА - 1 - 2 СТ. Л.**
- ТЛУШЧ - 7 - 8 СТ. Л.**
- (АБАВЯЗКОВА СВІННЫ)**
- РЭПЧАТАЯ ЦЫБУЛЯ - 2 - 3**
- ГАЛОУКІ**
- СОЛЬ - ПА ГУСТУ.**

**БУЛЬБУ ВЫЧЫШЧАНУЮ НАЦЕРЦІ НА
ТАРЦЫ, ДАДАЦЬ МУКУ, СОЛЬ І ЎСЁ
СТАРАННА ПЕРАМЯШАЦЬ. ЛЫЖКАЙ
НАКЛАДВАЦЬ МАСУ НА МОЦНА
РАЗАГРЭТЫ ТЛУШЧ І АБСМАЖВАЦЬ
З ДВУХ БАКОЎ ДА УТВАРЭННЯ
СКАРЫНАЧКІ. ЦЫБУЛЮ АБСМАЖЫЦЬ
І ПАЛІЦЬ ГАТОВЫЯ ДРАНІКІ І
ПАСТАВІЦЬ У ПЕЧ (ДУХАВУЮ ШАФУ
НА 10 - 15 ХВІЛІН) ДА СТАЛА
ПАДАВАЦЬ СА СМЯТАНАЙ.
ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!**

ЖЫТАМЛЯНСКІЯ ДРАНКІ ПА – ХАТНЯМУ

- БУЛЬБА - 6 ШТУК СЯРЭДНЯГА ПАМЕРУ
- КЕФІР - 100 ГР.
- СОДА – НА КОНЧЫКУ НАЖА
- ЯЙКІ - 2 ШТ.
- СОЛЬ - ПА ГУСЦЕ
- ПЕРАЦ ЧОРНЫ МОЛАТЫ - ПА ГУСЦЕ
- МУКА ПШАНІЧНАЯ – 2-3 СТ. ЛЫЖКІ
- АЛЕЙ РАСЛІННЫ ДЛЯ СМАЖАННЯ - 2-3 СТ. ЛЫЖКІ

6 БУЛЬБАК СЯРЭДНЯГА ПАМЕРУ НАЦЕРЦІ НА БУЛЬБЯНОЙ ТАРЦЫ, МАСУ АПАРЫЦЬ НЕВЯЛІКАЙ ПОРЦЫЯЙ КІПЕНЮ. У СТО ГРАМ КЕФІРУ ДАДАЦЬ СОДУ НА КОНЧЫКУ НАЖА. КЕФІР УЛІЦЬ У БУЛЬБЯНУЮ МАСУ, ПАСАЛІЦЬ, ПАПЕРЧЫЦЬ, УБІЦЬ 2 ЯЙКІ, ДАДАЦЬ 2-3 ЛЫЖКІ МУКІ. УСЁ ДОБРА РАЗМЯШАЦЬ І ДАЦЬ КРЫХУ НАСТАЯЦЦА. СМАЖЫЦЬ НА ДОБРА РАЗАГРЭТАЙ ПАТЭЛЬНІ НА РАСЛІННЫМ АЛЕІ.



САПОЦКІНСКІЯ ДРАНІКІ

- БУЛЬБА - 500 Г
- РЭПЧАТАЯ ЦЫБУЛЯ - 1 ШТ.
- ЯЙКА - 1 ШТ.
- МУКА ПШАНІЧНАЯ - 3 СТ. ЛЫЖКІ
- СОЛЬ - ПА ГУСЦЕ
- ПЕРАЦ ЧОРНЫ МОЛАТЫ - ПА ГУСЦЕ
- АЛЕЙ РАСЛІННЫ ДЛЯ СМАЖАННЯ - 2-3 СТ. ЛЫЖКІ

ЛУК НАРЭЗАЦЬ СЯРЭДНІМІ КУБІКАМІ І ЗАТЫМ ЗАРАБНІЦЬ У БЛЕНДЭРЕ (ЦІ АДРАЗУ НАЦЕРЦІ НА ДРОБНАЙ ТАРЦЫ).БУЛЬБУ НАЦЕРЦІ НА СЯРЭДНЯЙ (БЛІЖЭЙ ДА ДРОБНАЙ) ТАРЦЫ. ДАДАЦЬ У БУЛЬБЯНУЮ МАСУ ЗАРОБНЕНУЮ ЦЫБУЛЮ І ХУТКА ЗМЯШАЦЬ. ЛУК РОБІЦЬ ДРАНІКІ СМАЧНЕЙШЫМІ, ДАЛІКАТНЫМІ І ПЕРАШКАДЖАЕ ПАЦЯМНЕННЮ БУЛЬБЯНОЙ МАСЫ.ДАДАЦЬ СОЛЬ, СВЕЖА МОЛАТЫ ПЕРАЦ І ЯЙКА, ЗЛЁГКУ ЎЗБІТАЕ ВЕНЦАМ. ЗМЯШАЦЬ. ДАДАЦЬ МУКУ І ЗНОЎ ПЕРАМЯШАЦЬ. БУЛЬБЯНАЯ МАСА БУДЗЕ ПА КАНСІСТЭНЦЫІ ЯК ГУСТАЯ СМЯТАНА. НА ПАТЭЛЬНІ РАЗАГРЭЦЬ АЛЕЙ. ВЫКЛАДАВАЦЬ БУЛЬБЯНУЮ МАСУ СТАЛОВАЙ ЛЫЖКАЙ, ТРОХІ РАЗРАЎНОЎВАЮЧЫ І ФАРМУЮЧЫ АЛАДКІ. СМАЖЫЦЬ БУЛЬБЯНЫЯ АЛАДКІ НА СЯРЭДНІМ АГНІ ДА РУМЯНАЙ СКАРЫНАЧКІ З ДВУХ БАКОЎ, ПРЫКЛАДНА ПА 4-5 ХВІЛІН З КОЖНАГА БОКУ. ГАТОВЫЯ ДРАНІКІ З БУЛЬБЫ ВЫКЛАДАВАЦЬ НА ПАПЯРОВЫЯ РУЧНІКІ, КАБ ПАЗБАВІЦЦА АД ЛІШНЯГА МАСЛА. ГАРАЧЫЯ БУЛЬБЯНЫЯ АЛАДКІ ПАДАВАЦЬ СА СМЯТАНАЙ. ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!

ДРАЊІКІ ПА-АДЭЛЬСКУ

- БУЛЬБА - 500 Г
- ЯЙКА - 1 ШТ.
- МУКА ПШАЊІЧНАЯ - 2 СТ. ЛЫЖКІ
- СОЛЬ – 1 Ч. ЛЫЖКІ
- МАЯНЭЗ – 1 СТ. ЛЫЖКІ
- ЦЫБУЛЯ - 1 ШТ.
- ПЕРАЦ ЧОРНЫ МОЛАТЫ - ПА ГУСЦЕ

- ТЛУШЧ (АБАВЯЗКОВА СВІННЫ)-
ДЛЯ ЖАРКІ

БУЛЬБУ ПАЦЕРЦІ НА ДРОБНУЮ
ТАРКУЮ, ЗЛЁГКУ АДЦАДЗІЦЬ
ЛІШНІ СОК. ДАДАЦЬ МУКУ, СОЛЬ,
ЯЙКА, ЗМЯШАЦЬ. ЦЫБУЛЮ
НАЦЕРЦІ НА ДРОБНУЮ ТАРКУЮ,
ДАДАЦЬ У ЦЕСТА. ДАДАЦЬ
МАЯНЭЗ, ПЕРАЦ - ЗМЯШАЦЬ.
СМАЖЫЦЬ НА СВІНЫМ ТЛУШЧЫ.
ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!



РЭСПУБЛІКА БЕЛАРУСЬ

АДЗЕП КУЛЬТУРЫ
ГРОДЗЕНСКАГА РАЙВЫКАНКАМА

ГІСТОРЫКА-КУЛЬТУРНАЯ
КАШТОЎНАСЦЬ

ЭЛЕМЕНТ НЕМАТЭРЫЯЛЬНАЙ КУЛЬТУРНАЙ
СПАДЧЫНЫ

«ТРАДЫЦЫЙНАЯ РЭГІОНАЛЬНАЯ КУХНЯ
аг. АДЭЛЬСК ГРОДЗЕНСКАГА РАЁНА
ГРОДЗЕНСКОЙ ВОБЛАСЦІ»

За парушэнне заканадаўства Рэспублікі Беларусь аб ахове
гісторыка-культурнай спадчыны, перададзенай
у адпаведнасці з заканадаўствам Рэспублікі Беларусь.



ДРАЊІКІ З ПАРЭЧЧА

- БУЛЬБА - 4-5 ШТ.
- МУКА - 1 ШКЛЯНКА
- ЯЙКА - 1 ШТ.
- ФАРШ (МЯСНЫ) - 100 Г
- РЭПЧАТАЯ ЦЫБУЛЯ СЯРЭДНЯЯ - 1 ШТ.
- СОЛЬ - ПА ГУСЦЕ
- СПЕЦЫІ - ПА ГУСЦЕ

НАЦЕРЦІ БУЛЬБУ НА ТАРЦЫ, ПАСАЛІЦЬ, ДАДАЦЬ ЯЙКА І ЗМЯШАЦЬ. ДАДАЦЬ МУКУ І ЯШЧЭ РАЗ СТАРАННА ПЕРАМЯШАЦЬ. РЭЖАМ ДРОБНА ЦЫБУЛЮ, ДАДАЕМ ДА ФАРШУ ДАДАЕМ СПЕЦЫІ ПА ГУСЦЕ І ЎСЁ ЗМЕШВАЕМ. РАЗАГРАВАЕМ НА ПАТЭЛЬНІ РАСЛІННЫ АЛЕЙ. ВЫКЛАДВАЕМ СТАЛОВАЙ ЛЫЖКАЙ БУЛЬБАНОЕ ЦЕСТА. НА ІХ ВЫКЛАДВАЕМ КРЫХУ НАЧЫННЯ. І ЗВЕРХУ - ЯШЧЭ ПЛАСТ БУЛЬБАНОГА ЦЕСТА. АБСМАЖВАЕМ ДРАЊІКІ З ФАРШАМ З ДВУХ БАКОЎ ДА ЗАЛАЦІСТАГА КОЛЕРУ. ВЫДАТНЫЯ ДРАЊІКІ АТРЫМЛІВАЮЦА.



РАТІЦСКІЯ ДРАНІКІ

- БУЛЬБА - 500-600 Г
- ЯЙКІ - 1 ШТ.
- ЛУК - 1 ШТ.
- МУКА (ПА ЖАДАННІ) - 1 СТ. ЛЫЖКА
- СОК ЦЫТРЫНЫ - 1 СТ. ЛЫЖКА
- РАСЛІННЫ АЛЕЙ - 3 СТ. ЛЫЖКА
- СОЛЬ - 0.5 Ч. ЛЫЖКІ

ЦЫБУЛЮ АЧЫСЦІЦЬ, ДРОБНА НАРЭЗАЦЬ. НА ПАТЭЛЬНІ РАЗАГРЭЦЬ 1 СТ. ЛЫЖКУ РАСЛІННАГА АЛЕЮ. АБСМАЖВАЦЬ ЦЫБУЛЮ НА СЯРЭДНІМ АГНІ, ПАМЕШВАЮЧЫ, ДА ЗАЛАЦІСТАГА КОЛЕРУ (7 ХВІЛІН). БУЛЬБУ АЧЫСЦІЦЬ, ВЫМЫЦЬ, НАЦЕРЦІ НА ДРОБНАЙ ТАРЦЫ. СТАРАННА АДЦІСНУЦЬ, ДАДАЦЬ АБСМАЖАНУЮ ЦЫБУЛЮ, ЯЙКА, СОЛЬ І ЦЫТРЫНАВЫ СОК, ЗМЯШАЦЬ. ПРЫ НЕАБХОДНАСЦІ ДАДАЦЬ МУКУ І ЗНОЎ ЗМЯШАЦЬ. МАСА АТРЫМЛІВАЕЦЦА ДАСТАТКОВА ШЧЫЛЬНАЙ. ДРАНІКІ МОЖНА БУДЗЕ І ЗРУЧНА ФАРМАВАЦЬ РУКАМІ. НА ПАТЭЛЬНІ РАЗАГРЭЦЬ 1 СТ. ЛЫЖКУ РАСЛІННАГА АЛЕЮ. СФАРМІРАВАЦЬ ДРАНІКІ, ВЫКЛАСЦІ ІХ НА ПАТЭЛЬНЮ І ПЯЧЫ НА СЯРЭДНІМ АГНІ ДА ЗАЛАЦІСТАГА КОЛЕРУ (3-5 ХВІЛІН). ЗАТЫМ ПЕРАВЯРНУЦЬ І ПЯЧЫ З ІНШАГА БОКУ ЯШЧЭ 3-5 ХВІЛІН. ЗАТЫМ УСЁ СКЛАСЦІ Ё ПАТЭЛЬНЮ, НАКРЫЦЬ ВЕЧКАМ І ПРАПАРЫЦЬ НА САМЫМ СЛАБЫМ АГНІ 15 ХВІЛІН. ДРАНІКІ СА СМАЖАНАЙ ЦЫБУЛАЙ ГАТОВЫЯ.

ІНДУРСКІЯ ДРАЊІКІ З КВАШАНАЙ КАПУСТАЙ

- КАПУСТА КВАШАНАЯ - 400 Г
- БУЛЬБА - 130 Г (100 Г У ВЫЧЫШЧАНЫМ ВЫГЛЯДЗЕ)
- ЛУК РЭПЧАТЫ - 80 Г
- МУКА - 50 Г (1/3 ШКЛЯНКІ АБЁМАМ 250 МЛ)
- МАЛАКО - 40 МЛ
- ЯЙКА - 1 ШТ.
- СОЛЬ - ПА ГУСЦЕ
- ПЕРАЦ ЧОРНЫ МОЛАТЫ - ПА ГУСЦЕ
- АЛЕЙ РАСЛІННАЕ (ДЛЯ СМАЖАННЯ) - 4-5 СТ. ЛЫЖАК (60 МЛ)

КВАШАНУЮ КАПУСТУ АДЦІСНІЦЕ АД РАСОЛА І ПЕРАКЛАДЗЕЦЕ Ё МІСКУ. КАЛІ КАПУСТА НАШАТКАВАНА ЗНАДАТА ДОЎГІМІ ПАЛОСКАМІ, ЯЕ МОЖНА ДАДАТКОВА ЗАРАБНІЦЬ. У МІСКУ З КВАШАНАЙ КАПУСТАЙ УБІЦЕ ЯЙКА, УСЫПЦЕ МУКУ І ЁЛІЦЕ МАЛАКО. ЛЫЖКАЙ ЗМЯШАЙЦЕ КАПУСТУ З ЯЙКАМ, МАЛАКОМ І МУКОЙ. ЛУК АЧЫСЦІЦЕ І НАРЭЖЦЕ МАЛЕНЬКІМІ КУБІКАМІ. БУЛЬБУ АЧЫСЦІЦЕ АД ЛУПІНЫ І НАТРЫЦЕ НА БУЙНАЙ ТАРЦЫ. ПЕРАКЛАДЗЕЦЕ ЦЫБУЛЮ І БУЛЬБУ Ё МІСКУ З КАПУСНАЙ МАСАЙ. УСЫПЦЕ ЧОРНЫ МОЛАТЫ ПЕРАЦ І СОЛЬ (З УЛІКАМ САЛЁНАСЦІ КВАШАНАЙ КАПУСТЫ). ЯК СЛЕД ЗМЯШАЙЦЕ МАСУ ДА РАЎНАМЕРНАГА РАЗМЕРКАВАННЯ ІНГРЭДЫЕНТАЎ ПАМІЖ САБОЙ. У ПАТЭЛЬНІ РАЗАГРЭЙЦЕ СЛАНЕЧНІКАВЫ АЛЕЙ. СТАЛОВАЙ ЛЫЖКАЙ ВЫКЛАДЗЕЦЕ КАПУСНА-БУЛЬБЯНУЮ МАСУ Ё АЛЕЙ. У ВЫГЛЯДЗЕ ПЛОСКІХ АЛАДАК. ПЯЧЫЦЕ ДРАЊІКІ З КВАШАНАЙ КАПУСТЫ НА СЯРЭДНІМ АГНІ ПА 4 ХВІЛІНЫ З КОЖНАГА БОКУ, ДА РУМЯНАСЦІ. ДРАЊІКІ З КВАШАНАЙ КАПУСТЫ З БУЛЬБАЙ ГАТОВЫ. ПАДАВАЙЦЕ КАПУСНА-БУЛЬБЯНЫЯ ДРАЊІКІ Ё ЦЁПЛЫМ ВЫГЛЯДЗЕ, СА СМЯТАНАЙ. ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!





ДРАНИКІ З ПАДЛАБЕННЯ З ГРЫБНЫМ ПРЫПЁКАМ

- БУЛЬБА - 400 Г
 - ШАМПІНЬЁНЫ - 80 Г
 - ЛУК РЭПЧАТЫ - 70 Г
 - МУКА - 50 Г
 - ЯЙКА - 1 ШТ.
 - СМЯТАНА - 1 СТ. ЛЫЖКА
 - ЧАСНОК - 1 ЗУБЧЫК
 - СОЛЬ - ПА ГУСЦЕ
 - ПЕРАЦ ЧОРНЫ МОЛАТЫ - ПА ГУСЦЕ
 - АЛЕЙ РАСЛІННАЕ - 50 МЛ
 - СМЯТАНА ДЛЯ ПАДАЧЫ (ПА ЖАДАННІ) - ПА ГУСЦЕ
- ЗУБЧЫК ЧАСНЫКУ АЧЫСЦІЦЬ. БУЛЬБУ, ЦЫБУЛЮ І ЧАСНОК НАЦЕРЦІ НА САМАЙ ДРОБНАЙ ТАРЦЫ. У МЯНЕ ЁСЦЬ КАМБАЙН З ТАКОЙ АСАДКАЙ, ТАМУ Я СКАРЫСТАЛАСЯ ІМ. ТАКСАМА ПАДЫДЗЕ ЗВЫЧАЙНАЯ САМАЯ ДРОБНАЯ ТАРКА. ДАДАЦЬ ДА БУЛЬБЫ СМЯТАНУ, ЯЙКА, СОЛЬ І МОЛАТЫ ПЕРАЦ, ДАДАЦЬ МУКУ. УСЁ ДОБРА ПЕРАМЯШАЦЬ. ШАМПІНЬЁНЫ ПРАЦЕРЦІ ВІЛЬГОТНЫМ КУХОННЫМ РУЧНІКОМ. У ПАТЭЛЬНІ ПРАГРЭЦЬ РАСЛІННЫ АЛЕЙ. ВЫКЛАСЦІ ЛЫЖКАЙ БУЛЬБЯНУЮ МАСУ, ФАРМУЮЧЫ ДРАНІКІ. У ЦЭНТР КОЖНАГА ДРАНІКА ВЫКЛАСЦІ ПА ПЛАСЦІНЕ ШАМПІНЬЁНЫ. СМАЖЫЦЬ ДРАНІКІ З КОЖНАГА БОКУ ПА 2-3 ХВІЛІНЫ. ДА ЗАЛАЦІСТАЙ СКАРЫНАЧКІ. ГЛЯДЗІЦЕ, ЯКІМІ ПРЫГОЖЫМІ І РУМЯНЫМІ АТРЫМЛІВАЮЦА ДРАНІКІ З ГРЫБАМІ. ГАТОВЫЯ ДРАНІКІ ВЫКЛАСЦІ НА ТАЛЕРКУ. ЛІШКІ АЛЕЮ МОЖНА ПРЫБРАЦЬ КУХОННЫМІ ПАПЯРОВЫМІ РУЧНІКАМІ. ДРАНІКІ З ГРЫБНЫМ ПРЫПЁКАМ МОЖНА ПАДАВАЦЬ ДА СТАЛА СА СМЯТАНАЙ. ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!

АЗЁРСКІЯ ДРАЊІКІ БЕЗ ЯЕК З ПАДЖАРКАЙ

- 1 КГ. БУЛЬБЫ
- 1-1.5 СТ. Л. МУКІ
- 0.25-0.5 Ч.Л. СОЛІ
- ТЛУШЧ (АБАВЯЗКОВА СВІННЫ)- ДЛЯ ЖАРКІ
- ЦЫБУЛЯ – 1 ШТ.
- СВІНІНА ДЛЯ ПАДЖАРКІ

ТРОМ БУЛЬБУ НА ДРОБНУЮ ТАРКУ. СОК АКУРАТНА ВЫЛІВАЕМ.ЗМЕШВАЕМ БУЛЬБУ І МУКУ. СМАЖЫМ НА ТЛУШЧЫ ДА ЗАЛАЦІСТАЙ СКАРЫНАЧКІ. НАРАЗАЕМ СВЕЖУЮ БАКАВУЮ ЧАСТКУ СВІНІНЫ І АБСМАЖВАЕМ ДА ЗАЛАЦІСТАЙ СКАРЫНАЧКІ, ДАДАЕМ СЯРЭДНЕ НАРЭЗАНУЮ ЦЫБУЛЮ І ПАДАЕМ ДА ДРАЊІКАЎ. ТАКІ СНЯДАНАК ПАДАВАЛІ МУЖЧЫНАМ, ЯКІЯ ПРАЦУЮЦЬ У ПОЛЕ. ПАЖЫЛЫМ У ЦЕСТА ДА ЦЁРТАЙ БУЛЬБЫ ДАДАВАЛІ МУКУ, КІСЛАЕ МАЛАКО І ПАДАВАЛІ СА СМЯТАНАЙ. ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!





**КАПЦЁУСКІЯ ДРАЊІКІ -
АЛАДКІ БУЛЬБАНЫЯ ЗАВАРНЫЯ**

- 600 ГР. БУЛЬБЫ
 - 250 МЛ. МАЛАКА
 - 3-4 СТ. Л. МУКІ
 - 1 ЯЙКА
 - 0,5 Ч.Л. СОДЫ
 - СОЛЬ ПА ГУСЦЕ
 - РАСЛІННЫ АЛЕЙ ДЛЯ СМАЖАННЯ
- БУЛЬБУ ЧЫСЦІМ, МЫЕМ, ТРОМ НА ТАРЦЫ І АДЦІСКАЕМ. БУЛЬБАНЫ СОК АДСТАЎЛЯЕМ У БОК. МАЛАКО ДАВОДЗІМ ДА КІПЕННЯ І ЗАЛІВАЕМ ІМ АДЦІСНУТУЮ БУЛЬБУ (ЗАВАРВАЕМ ЯЕ). ДАДАЕМ ЯЙКА, МУКУ, СОЛЬ СОДУ І ДОБРА ЗМЕШВАЕМ. БУЛЬБАНЫ СОК АКУРАТНА ВЫЛІВАЕМ, А ЯКІ АБАРАНІЎСЯ ЗА ГЭТЫ ЧАС НА ДНЕ КРУХМАЛ ДАДАЕМ У БУЛЬБАНОЕ ЦЕСТА. ДОБРА ЗМЕШВАЕМ. СМАЖЫМ АЛАДКІ НА ДОБРА РАЗАГРЭТАЙ ПАТЭЛЬНІ НА РАСЛІННЫМ АЛЕІ. ПАДАЕМ СЯ СМЯТАНАЙ АБО МАЧАНКАЙ. ПРЫЕМНАГА АПЕТЫТУ!