

Драники картофельные (постные)

- Картофель на крупной терке
- Лук репчатый (1/3 от массы картофеля) мелко порезать
- Чеснок тертый немного
- Мука небольшое количество для тестообразного состояния массы
- Соль, перец черный

Жарить тонкими оладьями под крышкой на среднем огне до румяности.