

# Капустяники



- Капуста — 0,5 головки;
- цибуля — 1 шт.;
- часник — 3–4 зубки;
- яйця — 3 шт.;
- борошно — 2 ст. ложки;
- сметана, зелень — на смак;
- сіль, чорний мелений перець — на смак;
- олія — для смаження.

Капусту почистити від верхнього листя й варити в підсоленій воді протягом 15 хвилин до напівготовності. Потому дрібно посікти або натерти на крупній тертці. Додати яйця, борошно, присмачити суміш сіллю та перцем. Цибулю почистити й подрібнити. Часник почистити, подрібнити або пропустити крізь прес. Цибулю та часник додати до маси й ретельно перемішати. Суміш має бути такої консистенції, як на дереву.

Олію розжарити на пателні. Ложкою формувати капустяники й викладати їх на пателню. Смажити з обох боків до золотистої скоринки.

Подавати на стіл зі сметаною та подрібненою зеленню.









# Деруни



- Картопля — 1 кг;
- цибуля — 1 шт.;
- яйця — 2 шт.;
- борошно — 2 ст. ложки;
- сметана — 50 г;
- зелень — 1 пучок;
- сіль, чорний мелений перець — на смак;
- олія — для смаження.

Картоплю та цибулю почистити й ретельно помити. Натерти на дрібній тертці або пропустити крізь м'ясорубку й перемішати. Якщо картопляна маса вийшла зарідка, то зайву рідину можна трохи відтиснути і злити. За бажанням можна додати пропущений крізь прес часник.

Додати до отриманої картопляної маси борошно, яйця, сіль та перець. Ретельно перемішати.

Сформувати ложкою круглі плоскі коржички, схожі на оладки, та смажити деруни в добре розжареній олії з обох боків до золотистої скоринки.

Подавати деруни на стіл гарячими зі сметаною та подрібненою зеленню.





