# Картофельные оладьи из пюре: множество рецептов и приготовление

*Картофельные оладьи из пюре в домашних условиях с добавлением мяса или грибов: секреты приготовления и тонкости рецептур. Оладьи из сырой картошки как в макдональдсе – читайте далее.*

Картошка – это универсальный продукт. Но мало кто знает, что с помощью её можно приготовить картофельные оладьи из пюре. При этом в оладью можно добавлять массу других составляющих: мясо, тыкву, грибы, да все что душе угодно. Картофельные оладьи – это сытное блюдо, которое поможет получить массу энергии и покушать с удовольствием.

## Оладьи из тёртого сырого картофеля: описание

Это простой рецепт. В народе блюдо называют драники, или деруны. Для приготовления нужно полкило сырого картофеля, 2 луковицы, яйцо и мука. Последней нужно 2 ст.л. Для вкуса используют специи – перец или другую приправу. Понадобится соль и растительное масло.

Классическое приготовление драников:

1. Натереть картошку на тёрке или использовать для этого кухонный комбайн.
2. Лук мелко нарезать или тоже перетереть на тёрке.
3. Смешать картошку с луком, добавить туда муку с яйцом. Всё перемешать, можно использовать миксер.
4. Выложить тесто на разогретую сковороду при помощи столовой ложки. Форма оладий – от круглой до овальной. Жарка производится с обеих сторон, пока не появится румяная корочка.

К готовому блюду подают сметану.

*Для усиления вкуса можно использовать свежую зелень. Полезнее, да и меньше приправы нужно использовать, в которую последнее время добавляют много химии.*

## Картофельные оладушки с фаршем из мяса

Для приготовления этого необычного блюда понадобятся те же ингредиенты, что и в предыдущем рецепте. Но в дополнение нужно грамм 300-400 мясного фарша и 2 дольки чеснока. Мясо можно использовать любое, желательно свинину. Она даёт жир и оладьи получаться сочными, без сухости.

Приготовление:

1. Натереть картошку, нарезать лук. Чеснок пропустить через пресс. Зелень мелко нарезать.
2. Добавить все составляющие в одну ёмкость и перемешать. Специи добавлять по вкусу.
3. Готовое тесто выложить на раскалённую сковороду и обжарить с двух сторон.

*Если добавить больше муки, то оладьи можно вылепить руками и обмокнуть в панировочные сухари. Так получится хрустящая корочка.*

Для такого блюда прекрасно подойдёт к столу капустно-морковный салат.

## Интересные оладьи из картошки: требуемые ингредиенты

Картофельные оладьи можно сделать ещё вкуснее. Но для этого придётся усложнить рецепт и добавить ингредиенты. Главное отличие представленного ниже рецепта – это готовка оладий на отварной картошке. Тогда вкус блюда значительно меняется.

Для приготовления 6-ти порций картофельных оладий потребуется: килограмм картошки, около 80 гр. муки и 2 яйца. В качестве усилителя вкуса используется сыр – его нужно 100 гр, и 2 ложки сливочного масла. Ещё нужно по пучку зелени – укропа и петрушки. Соль и специи по вкусу.

*Для приготовления иного количества оладий следует уменьшить или увеличить количество составляющих пропорционально. Чтобы приготовить 3 порции, нужно убрать половину каждого продукта.*

Необходимый кухонный инструмент наверняка есть у каждой хозяйки.

## Домашние картофельные оладьи: интересный рецепт

Чтобы готовить простые оладьи из картофеля, не потребуется много действий. В народе такое блюдо называют драниками. Название пошло из Беларуси – это национальное блюдо. Свесь секрет – в предварительной подготовки картошки

Пошаговое приготовление простых картофельных оладий:

1. Почистить картошку и отварить её. Сыр измельчить при помощи тёрки, а петрушку с укропом мелко порезать.
2. После готовки картошка разминается в пюре. В неё добавляют масло, а также измельчённые сыр и зелень. Ещё в смесь следует добавить специи – соль и перец. После чего картофельное пюре следует перемешать.
3. Из толчёной картошки на доску нужно сделать слой в 1 см. Для вырезания оладий можно использовать специальные формы или обычный стакан. Полученные оладьи обваливаются в муке и их жарят 2 минуты с каждой стороны.

Блюдо получается вкусным и питательным. Благодаря маслу и сыру картофельные оладью лишены сухости. Их можно кушать с зеленью, мясом и молоком. Некоторые даже делают такие драники на дрожжах. Тогда потребуется делать тесто на кефире. Дрожжевые драники получаются пышные.

*Оладьи получаются мягкими, потому что для готовки используется не сырая картошка, а пюре. На 100 гр. полученного блюда приходиться 325 ккал.*

## Оладьи из картофеля: латкес на ваш стол

Это вкусное еврейское блюдо. Они как никто умеют готовить, пусть иногда и специфически. Но попробовать приготовить латкес стоит, поскольку данный рецепт отличается необычным составом.

В целом понадобится тот же набор продуктов, только мука понадобится не простая, а из мацы. Также нужна чайная ложка разрыхлителя и половина чайной ложки сахара. Картошки достаточно 700 гр.

Пошаговое приготовление:

1. Натереть картошку. Размер тёрки не важен, можно часть на мелкой, а вторую – на большой. Тёртую картошку нужно положить в дуршлаг и отжать. Цель – избавиться от жидкости с крахмалом.
2. После стекания крахмала с тёртого картофеля его выкладывают в ёмкость и кладут лук, муку, разрыхлитель, яйцо, соль, сахар, перец. Смесь размешать. Муку из мацы можно разбавить в равной пропорции с пшеничной мукой.
3. В сковороду налить 1 см. масла. Полученное тесто выложить столовой ложкой. Латкес жарится на протяжении 3-4 минут с одной стороны, огонь – средний. После появления румянца снизу лепёшку следует перевернуть.
4. К латкесу подают сметану или натуральный йогурт.

*Готовое блюдо можно подержать в духовке минут 20, чтобы оно не остыло. Кушать латкес нужно горячим. Гурманы используют для латкеса клюквенный или яблочный соус.*

## Картофельные оладьи с грибами: пошаговое описание

Рецепт мало чем отличается от предыдущих по своим ингредиентам. Но основное отличие – это наличие грибов в составе. Грибы не только полезные растения, но и придадут картофельным оладьям вкусный аромат.

Для приготовления понадобятся:

* 6 картошин;
* сухие белые грибы – 20 гр;
* 1 луковица;
* 4 большие ложки сметаны;
* 1 ложка муки.

Соль добавляется из вкусовых предпочтений. Растительное масло нужно, чтобы обжарить оладьи.

Пошаговое описание приготовления:

1. Замочить и промыть грибы, а потом отварить их. После готовки грибы следует порезать тонкими полосками.
2. Мелко порезать лук и обжарить его. В сковородку следует добавит грибы.
3. Картофель натирается на тёрке, желательно крупной. В неё нужно добавить все остальные ингредиенты, включая лук и грибы. После – перемешать до однородной массы.
4. Жарить оладушки из картошки нужно до тех пор, пока не появится румянец с обеих сторон.

Готовое блюдо подают со сметаной. Горячее.

*Некоторые хозяйки не мешают грибы с тёртой картошкой, а используют их как начинку оладушек. Но так сложнее лепить оладушки и процесс приготовления увеличивается. К тому же в центре грибы не прожариваются.*

## Как приготовить картофельные оладьи как в макдональдсе: подробные рецепт

Еда в кафе всегда кажется на вид очень привлекательной, а по вкусу необычной. Даже это касается фастфуда. Многим полюбились оладьи из картофеля, которые продают в макдаке. Но как делать такие же дома? Наверняка молодёжь заинтересует этот вопрос.

Сложного нет ничего, понадобится лишь полкило картошка, половина столовой ложки соли и около 100 гр. растительного масла.

*Данный продукт называют хэшбраун. Его оригинальный рецепт предполагает использование картошки, части которой хорошо клеятся между собой. Если самодельный хэшбраун плохо держит форму, то это можно исправить путём добавления в него муки.*

Приготовление:

1. Картошку растереть на тёрке или миксере и на 5 минут опустить в кипяток. Вода должна закипеть повторно.
2. Выложить картошку на дуршлаг. Промывать нельзя. После того как вода стечёт нужно выложить картошку марлю на 15 минут.
3. Положить картошку в ёмкость и перемешать с солью.
4. Сформировать оладьи толщиной 10 см. и обжарить их.

При правильной обжарке самодельный хэшбраун получится как в макдональдсе – с хрустящей корочкой и мягкий внутри.

## Как приготовить картофельные оладьи с использованием тыквы

Приготовление картофельных оладий с использованием тыквы позволяет сделать прекрасные постные блюда. Получается быстро и вкус превосходный. Использование яиц не потребуется. Прекрасное блюдо для вегетарианцев!

Понадобится:

* тыква - полкило;
* картошки 300 гр;
* 80 гр. муки;
* 8 больших ложек муки;
* немного специй, зелень да масло растительное.

Можно ограничится использованием сушёной петрушки.

Процесс готовки:

1. Разрезать, почистить и натереть тыкву на крупной тёрке. Это же сделать с картошкой и смешать их.
2. Добавить петрушку, укроп или другую зелень. Использование моркови добавит яркого вкуса.
3. Муку в большом количестве добавлять не стоит – она требуется лишь для того, чтобы было возможно слепить оладьи и выложить их на сковороду.
4. Далее нужно выложить оладьи на сковороде и прожарить их до румянца с обеих сторон.

Тыквенные оладьи можно кушать как горячими, так и тёплыми в горшочке. К блюду прекрасно подойдёт сметана или кефир. Салат к тыквенным драникам лучше делать с использованием капусты.

Картофельные оладьи из пюре можно получить разными способами. Если позволяет время, то можно создать кулинарные шедевры и разной начинкой. А можно размешать дополнительные ингредиенты прямо в тесте и запекать всё вместе. Эта вкусная пища украсит любой стол. С использованием мяса и сметаны калорийность повысится в разы, что позволяет вдоволь покушать.