

Draniki (*aus Weißrussland*)

- 5 Kartoffeln** schälen und sehr fein reiben. Die Masse in ein Handtuch geben und über einer Schüssel sehr gut ausdrücken. Die Flüssigkeit weggießen, die am Boden gesammelte Stärke jedoch zu der Masse dazugeben.
- 1 Zwiebel** und
- Knoblauchzehe** in kleine Würfel schneiden und unter die Masse rühren. Mit
- Salz & Pfeffer** würzen und gut vermischen.

In einer Pfanne mit reichlich Öl nach und nach etwa ½cm dicke Pfannkuchen 3-4 Minuten von jeder Seite braten. Heiß mit „Smetana“ und Dill servieren.

Ergibt: ca- 4 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Bratzeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten