

BELARUSIAN NATIONAL DISHES

БЕЛОРУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Drachena – resembles an omelet, but it contains lard. It is not difficult to prepare. Eggs are beaten, flour and milk are added. The resulting mixture must be poured into a frying pan with toasted bacon.

Драчена – напоминает омлет, но в нём присутствует сало. Готовится несложно. Взбиваются яйца, добавляется мука и молоко. Получившуюся смесь необходимо влить в сковороду с поджаренным салом.

Draniki — pre-washed and peeled potatoes (bulba) should be grated ("tear").

Драники — предварительно нужно помыть и очищенный от кожуры картофель (бульбу) потереть на тёрке («драть»).



BELARUSIAN NATIONAL DISHES

БЕЛОРУССКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Krupenya is a gravy that is cooked in meat broth with the addition of pearl barley. Krupnik is a hearty thick soup, which is based on pearl barley, rye or oatmeal. This is a classic preparation.

Крупеня — подливка, которая готовится на мясном бульоне с добавлением перловой крупы. Крупник — сытный густой суп, в основу которого входит перловая, ржаная или овсяная крупа. Это классическое приготовление.

