



	<p>Weraschtschaka</p>
	<p>Kartoffelpuffer</p>
	<p>Swekoljnik</p>
	<p>Kulaga</p>
	<p>Pjatschysty</p>
	<p>Nalistniki</p>
	<p>Kartoffelauflauf „Babka“</p>
	<p>Krupnik</p>





<b>Ordnungszahl</b>	<b>Zubereitung</b>
	Kartoffeln schälen und reiben.
	Die geriebenen Kartoffeln mit den Händen ausdrücken, so dass sie überschüssige Flüssigkeit verlieren.
	Mit Salz würzen.
	Kartoffeln mit fein gehackten Zwiebeln, den Eiern und Salz mischen.
	Öl in eine große oder zwei mittelgroße Pfannen mit Deckel geben und erhitzen.
	Mit einem großen Löffel Kartoffelpuffer in das Öl setzen und auf jeder Seite backen, bis sie goldbraun sind.
	Auf Küchenpapier kurz abrinne und noch heiß zu Tisch bringen.
	Unbedingt mit saurer Sahne servieren
	Guten Appetit!