

# белорусы

## национальный акцент

Можно и песни петь,  
коли поесть.



### Драники

картофель – 12 шт.,  
лук – 1 шт.,  
растительное масло,  
соль.

Картофель очистить, промыть и натереть на мелкой терке вместе с луком (для сохранения светлого цвета). Посолить и хорошо перемешать до однородной консистенции. На сковороде разогреть растительное масло и выкладывать картофельное тесто в виде небольших лепешек. Обжарить драники с одной стороны примерно 2-3 минуты до образования румяной корочки. Затем перевернуть на другую сторону, обжарить еще 1-2 минуты. Подавать к столу горячими со сметаной. Можно также подать драники с моченой брусникой, сметано-яблочным или сметано-луковым соусом, мачанкой. Или приготовить драники в горшочке – с мясом, колбасками, грибами...



# белорусы

## статистические данные

### половозрастная пирамида



удельный вес  
городского и сельского населения в 2010 г.

городские  
жители

81 %



сельские  
жители

19 %

