

Приготовление сырников





Ингредиенты:

- Творог-пачка
- 1 яйцо
- Мука-4 ст. ложки
- Сахар-2 ст. ложки
- Соль -1/2 ч. Ложки
- Масло растительное
- 4 ст.ложки



Способ приготовления:



Творог разомните вилкой

- **Выложить творог в миску**

- **Добавить**
яйца,



**Вбейте в творог яйцо,
перемешайте**



**Добавьте сахар
и ароматизатор по вкусу**



- Добавить соль и сахар. Руками или ложкой как следует перемешать массу.

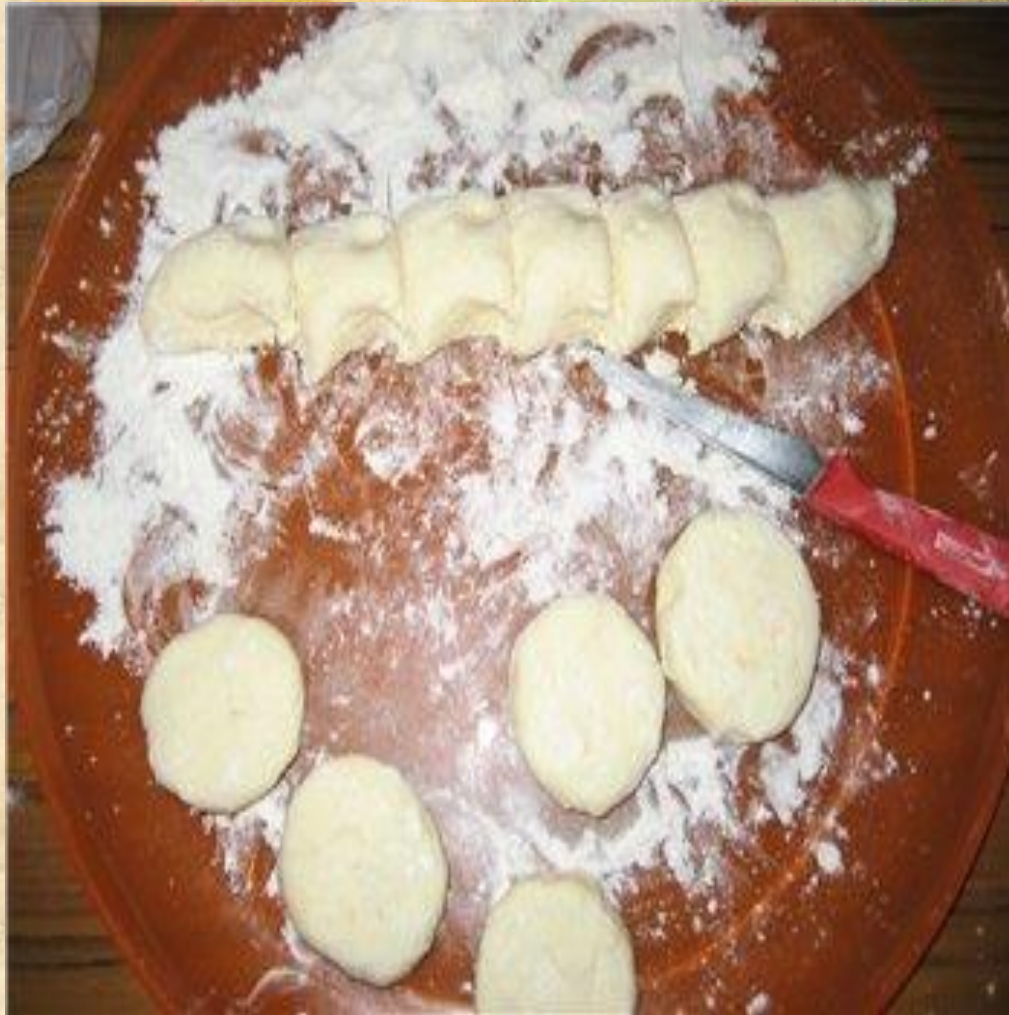


**Просейте муку,
хорошо перемешайте тесто**

ПОДПИШИСЬ



- Добавить Муку. Руками или ложкой как следует перемешать массу.



- Тесто раскатывают в жгут и разрезают на порционные кусочки, затем им придают форму сырников.



Сформируйте сырники

- Тесто набирают столовой ложкой, затем им придают форму сырников. Панируют в муке.



**Обваляйте со всех сторон
в оставшейся муке**

- Тесто набирают столовой ложкой, затем им придают форму сырников. Панируют в муке.

- На сковороде разогреть растительное масло, выложить сырники.





**Затем аккуратно
переверните и готовьте
также 7-10 мин**

- Обжаривать сырники с двух сторон до румяной золотистой корочки.



- Подайте к столу с сметаной, вареньем или сгущенным МОЛОКОМ.

Приятного аппетита!

