

Екимцева Виктория
«Сырники»

Ингредиенты:

Творог - 500 г

Мука - 0,5-0,75

стакана

Яйца - 1 шт.

Сахар - 2 ст. ложки

Масло - 20-30 г

Соль - 0,25 ч. ложки

Ванилин



Творог хорошо растереть в миске.

Добавить муку, яйцо, сахар, соль.



Тщательно перемешать. Тесто должно быть очень мягким, но не должно липнуть к рукам



Тесто скатать в колбаски и
нарезать поперек на равные
куски толщиной 1 см. Куски
обваливать в муке.



В сковороде на среднем огне разогреть масло. Сырники обжарить с двух сторон на сковороде с топленым маслом.



Сырники можно подавать
со сметаной или вареньем



Приятного аппетита!

