Приготовление сырников

Ингредиенты:

- Творог 900 г.
- Мука 5 ст.л.
- Сахар 3 ст.л.
- Яйца 2 шт.
- Соль по вкусу
- Растительное масло 5 ст.л.

Способ приготовления:

- Выложить творог в миску

- Добавить яйца, сахар, муку.

- Руками или ложкой как следует перемешать массу, чтобы не было комков.

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

- На сковороде разогреть растительное масло, выложить сырники.

- Обжаривать сырники с двух сторон до румяной золотистой корочки.

Приятного аппетита!