



Почему сырник называют именно сырником, он же делается из творога? Сырники из творога так называются, потому что на Руси сыр и творог — одно и то же по сути. Творог наши предки называли сыром. Сырник очень богат кальцием и полезными материалами, так как делается он из творога, а творог из молока.



Ингредиенты:
творог — 0,5 кг;
мука — 1 стакан;
яйцо — 1 штука;
соль — 1
щепотка;
сода — на
кончике ножа;
сахар — 1
столовая ложка



Растираем
творог, ложкой
или вилкой.
Добавляем соль,
сахар, муку и
соду. Вбиваем
яйцо и месим
тесто.



Обваливаем кружочки и лепим сырники.



На сковороде обжариваем до золотистого цвета. Жарим сырники из творога на медленном огне.



Можно подавать к столу. Для заправки используем джем, сметану или варенье. Сырники из творога можно кушать как теплыми, так и холодными. Но когда они только со сковороды, то вкуснее на много.

Приятного аппетита!!!



Спасибо за
внимание.