

## Сырники с персиками и яблоком

Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58



### Продукты для рецепта

- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 100 гр.
- Манная крупа – 250 гр.
- Ванилин - 1 гр.

## Сырники с персиками и яблоком

Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58

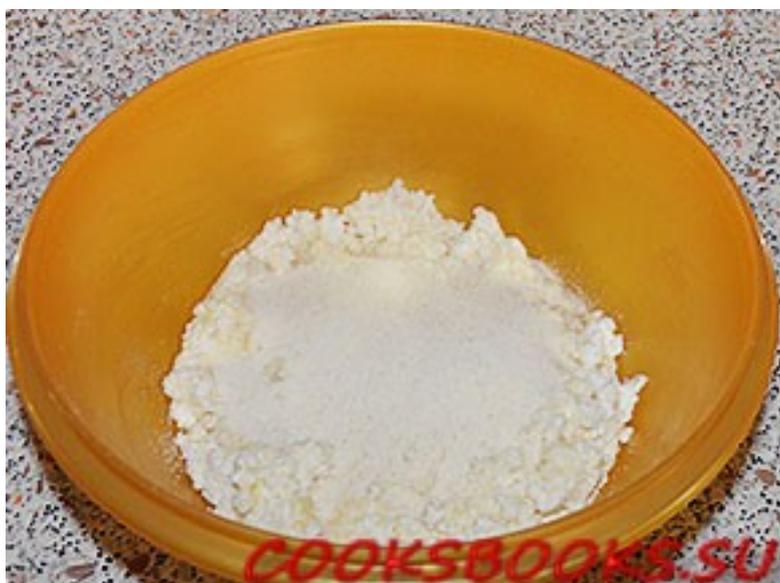
---

- Творог - 500 гр., соль-1/4 ч.л.
- Персики - 2-3 шт., яблоко - 1 шт.
- Масло растительное для жарки



Соединяем яйцо, сахар, ванилин, соль, творог.

Хорошо перемешиваем.



## Сырники с персиками и яблоком

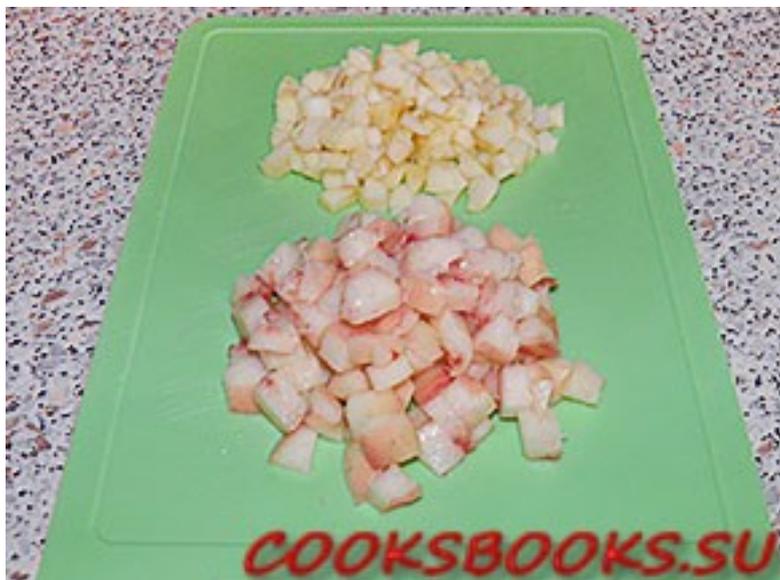
Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58

---

Добавляем манку.

Перемешиваем.



Яблоко чистим, нарезаем кубиками.

Мякоть персика так же нарезаем кубиками.

## Сырники с персиками и яблоком

Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58

---



Выкладываем фрукты в тесто, осторожно перемешиваем.



На рабочую поверхность высыпает 1 стакан муки, в муку выкладываем тесто.

## Сырники с персиками и яблоком

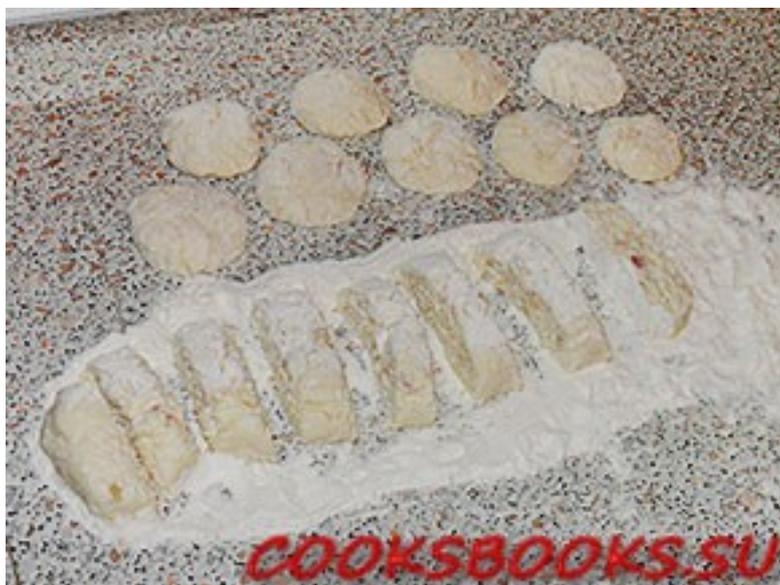
Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58

---



Тесто обильно посыпаем мукой, чтобы не прилепало к рукам и формируем толстый жгут.



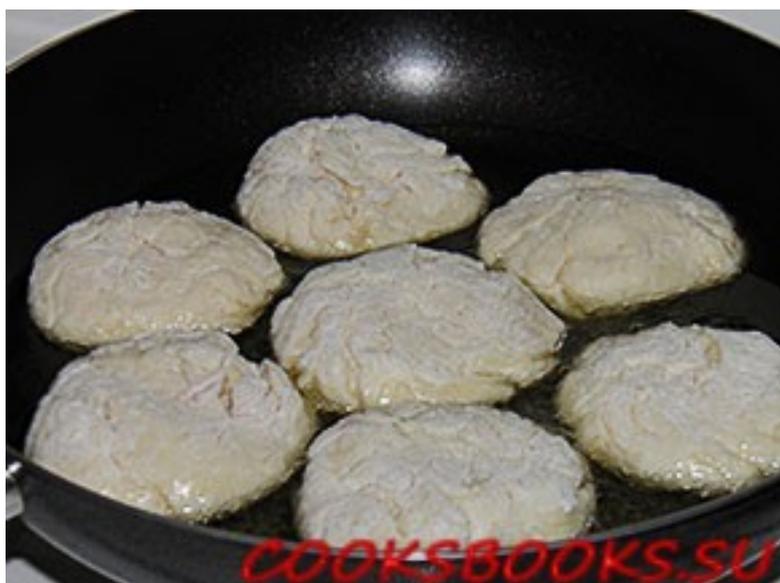
Нарезаем на кусочки и формируем сырники.

## Сырники с персиками и яблоком

Добавил(а) Оля

05.09.11 09:51 - Последнее обновление 05.09.11 10:58

---



Жарим на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

**Приятного аппетита!!!**

{kunena\_discuss:14}