

Сырники с вареньем

Добавил(а) Оля

23.08.17 05:39 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Продукты для рецепта

- Творог 5% – 600 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- Сахар - 100 гр., соль - 0,5 ч.л.
- Мука - 100 гр

Сырники с вареньем

Добавил(а) Оля

23.08.17 05:39 - Последнее обновление 28.03.18 08:17

- Растительное масло для жарки



Соединяем творог, яйцо, соль, сахар. Хорошо перемешиваем вилкой.



Добавляем муку. Хорошо перемешиваем.

Сырники с вареньем

Добавил(а) Оля

23.08.17 05:39 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



На рабочую поверхность насыпаем муку, выкладываем тесто, формируем колбаску как показано

Разделяем тесто на небольшие равные кусочки. Обваливаем их в муке. Формируем творожники



Выкладываем сырник в раскалённое масло.

Сырники с вареньем

Добавил(а) Оля

23.08.17 05:39 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.



Сырники выкладываем на противень, и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 10 минут.

Сырники с вареньем

Добавил(а) Оля

23.08.17 05:39 - Последнее обновление 28.03.18 08:17



Готовые сырники подаём с вареньем .

Приятного аппетита!!!