

Творожники

Добавил(а) Оля

09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28



Продукты для рецепта

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

Творожники

Добавил(а) Оля

09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28

- Растительное масло для жарки



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



Добавляем муку. Хорошо перемешиваем.

Творожники

Добавил(а) Оля

09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28



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

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



Выкладываем творожники в раскалённое масло.

Творожники

Добавил(а) Оля

09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28



Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.



Творожники выкладываем на противень, и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 10 м

Творожники

Добавил(а) Оля

09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28



Готовые творожники подаём с вареньем или сметаной.

Приятного аппетита!!!