Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Сырники с морковкой

25 сентября 2012 17:58 · https://open-cook.ru/recipes/syrniki-s-morkovkoj



Как вы представляете себе сырники с морковью? Увидев это название в моем советском Сборнике рецептур (чудесном подарке), я подумала что в творог просто нужно добавить тертую морковь. Ничего подобного. Все намного интереснее, но просто и быстро! Хотите вкусные сырники, от которых можно язык проглотить? Тогда смотрите рецепт :)

Делала одну порцию сырников из Сборника рецептур, должно было получиться 4 сырника, но я сделала 6. Их не только хватило позавтракать, но еще парочка осталась на обед к чаю.

Количество тоже даю на одну порцию:

- 140 гр творога
- 45 гр моркови (вес нетто, т.е. очищенной)
- 3 гр маргарина столового (заменила сливочным маслом)
- 5 гр манной крупы (1 чайная ложка)
- 1/5 яйца (взболтала яйцо в чашке, на глаз вылила в творог 1/5 часть, остальное ушло на омлет)
- 15 гр сахара (около 1 ст.л.)
- 25 гр муки пшеничной (2/3 муки для творожной смеси, остальное для панировки)
- 7 гр кулинарного жира для жарки сырников (использовала подсолнечное масло на глаз)
- сметана или мед

Морковку натираем на мелкой терке:



Тертую морковку нужно припустить (на среднем или меньше огне) с маргарином в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови). Затем нужно всыпать к морковке манку и нагревать до ее набухания, помешивая (т.к. кастрюлька, в которой припускалась морковка была нужна мне для каши, морковь с манкой нагревала на сковороде на среднем огне):



Выкладываем морковную смесь на тарелку и отставляем в сторону, чтобы немного подостыла. В это время в другой миске смешиваем творог, часть яйца, сахар и 2/3 муки:



Перемешиваем с морковью:



Пока разогревается сковорода с маслом, формируем сырнички. Берем небольшую часть (столовая ложка с горкой), скатывает в шарик, сплющиваем, прихлопываем по краям и снова аккуратно сплющиваем, в итоге получаются творожные шайбочки. Обваливаем их в муке:



Обжариваем сырники до золотистой корочки, у меня ушло по 20 секунд с каждой стороны:



Получаются красивые золотистые сырнички:



Подавала теплыми со сметанкой, хотя они вкусны и в холодном виде. Имеют очень нежный в меру сладкий вкус:



Приятного аппетита!



Так выглядит сырник внутри:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 2

Мария # 16:51 26.09.2012

Анют,нужно их и в детские рецепты кинуть))).Малышам полезно!!!Думаю очень вкусные должны были получится).Давно хотела такие попробовать приготовить)

Анна Нечаева # 17:10 26.09.2012

Хорошо, Маша! Завтра перекину)) и здесь оставлю и в детских рецептах размещу, потому что и для взрослых нямка необыкновенная!