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

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

Сырники

11 апреля 2014 18:27 · https://open-cook.ru/recipes/syrniki



Сырники, они же “Творожники” в “Книге о вкусной и здоровой пище” – это прекрасный и очень вкусный завтрак. Готовится на раз-два, а как же вкусно получается :)

Примерно на 10-15 штук:

- 500 гр творога (творог должен быть сухим, если он влажный, то нужно будет добавить чуть больше муки)
- 1 яйцо
- 2 ст.л. сахара
- 1/4 стакана муки для сырников и 1/4 стакана муки для формования
- 1 пакетик ванильного сахара

- щепотка соли
- 2 ст.л. масла для жарения
- сметана по желанию
- варенье или джем по желанию

Творог нужно пропустить через мясорубку или протереть через сито (я так не заморачиваюсь и просто растираю творог ложкой, без фанатизма). Добавить яйцо, соль, сахар, ванильный сахар и просеянную муку.



Все хорошенько перемешать, а еще лучше вымешать рукой, как тесто.



Присыпать мукой поверхность и скатать творожную массу в толстую колбаску. Так как мы любим маленькие сырники, то колбаску делаю диаметром 4-5 см.



Если у вас творожная колбаска как у нас в 5 см, то разрезать ее на 15 равных частей, если толще, то на 10.



Каждую лепешку нужно обвалять в муке и придать форму биточка. Т.е. обвалять, чуть приплюснуть, придать форму биточка-шайбы и отложить на доску/тарелку присыпанную мукой.





Хорошенько разогреть сковороду с маслом, обжарить сырники до румяной корочки с двух сторон. Я обычно обжариваю на среднем огне, но одна хорошая женщина посоветовала жарить их на медленном огне, чтобы они были нежными с красивой золотистой корочкой.



Вот правда, у меня на них уходит не больше получаса и то, если все делать не торопясь. Подавать со сметаной или вареньем зимой или со свежими ягодами летом.



А еще можно обсыпать их сахарной пудрой.



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

Валерий # 10:44 8.11.2015

Всем привет!
Сырники едим с детства, Ваш рецепт очень хорош!, 5+!)
Огромное спасибо!

> **Вика** # 13:56 8.07.2017
>
> Я готовила сырники с 9 лет но такова классного рецепта не видела(((((())))

Татьяна # 06:04 16.02.2018

Сегодня приготовила сырники по вашему рецепту, просто идеально. Спасибо вам ставлю 5+

Гость # 16:10 13.02.2024

спасибо

Гость # 14:54 14.03.2024

спопс