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

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

Сырники с вишней

30 июля 2014 13:35 · https://open-cook.ru/recipes/syrniki-s-vishnej



Это просто объедение! Творог и вишня вместе создают потрясающий вкус.
Такие сырники украсят любой стол, сделают супружеский завтрак романтичным, а дружеский – легким и расслабленным. Они почти не содержат сахара, а вишня придает приятную кислинку. Очень, очень советую их приготовить.

Примерно на 12 штук:

- 500 гр творога
- 1 яйцо
- 2 ст.л. сахара
- 1/2 ч.л. ванильного сахара

- 1/4 ст.л. соли
- 3-5 ст.л. муки (муки нужно столько, чтобы получилась однородная масса, из которой можно было бы сформировать колбаску)
- 2 горсти вишни, избавленной от косточек (можно даже пополам ее разрезать)
- растительное масло для жарения сырников
- сахарная пудра для посыпки (по желанию)

В миске смешать творог, сахар, соль, ванильный сахар, муку, все аккуратно перемешать до однородного состояния.
Добавить вишню и очень осторожно ее ввести в творог.



Сформировать из массы колбаску, диаметром примерно 5 см, ну или больше-меньше, по своему усмотрению.



Разрезать колбаску на 12 частей, каждую обвалять в муку чуть-чуть, сделав шайбу.



Разогреть сковороду с маслом и обжарить сырники на ней на среднем огне (а лучше на маленьком) до золотистой корочки. Можно полностью обжарить на сковороде, а можно лишь добиться золотистой корочки, а затем отправить их в духовку минут на 5-10 пр 180 градусах, именно так я и сделала.



Готовые сырники выложить на тарелку и присыпать сахарной пудрой, если хотите.



Очень вкусно со сметаной.



Приятного аппетита вам!



Комментарии: 1

Гость # 08:35 10.07.2022

Дякую попробую.