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

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

Сырники с маком

20 марта 2015 10:53 · https://open-cook.ru/recipes/syrniki-s-makom



Сырники - это не просто очень вкусное блюдо, которое быстро готовится. Это еще и целое поле для экспериментов. Например, можно разнообразить свой завтрак сырниками с маком. А если еще и полить их медом, то получится очень и очень вкусно. Также по многочисленным просьбам в этом рецепте видео о том, как у меня получаются ровные и красивые сырники.

Примерно на 12 штук:

- 500 гр творога
- 1 яйцо

- 2-3 ст.л. сахара (можно не добавлять, если готовые сырники будете поливать медом или сгущенкой)
- 3-5 ст.л. муки + 1ст.л. для присыпки (муки нужно столько, чтобы получилась однородная масса, из которой можно было бы сформировать колбаску)
- 1/4 ч.л. соли
- 2 ст.л. мака
- растительное масло для жарения

Сложить в миску творог, яйцо, сахар, соль и мак.



Добавить муку по чуть-чуть, ручками размешать массу так, чтобы она получилась не сильно плотной, но пластичной. Сформировать колбаску диаметром 5 см или чуть больше или чуть меньше, как вам нравится.



Стол присыпать мукой и разрезать колбаску поперек на шайбочки в 2-3 см. Каждую шайбочку подправить ладонями, чтобы она стала ровной.

Разогреть сковороду с маслом, уменьшить огонь до среднего или меньше среднего и обжарить сырники до золотистой корочки с обеих сторон.





Готовые **сырники** снимать со сковороды на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла, а потом уже переложить их в теплую тарелку.



Очень вкусны *сырники* с маком с медом или сгущенкой.



Можно сделать свой **завтрак** веселее и красивее, если положить на тарелку рядом с *сырниками* вилку, присыпать ее сверху сахарной пудрой, а потом убрать. А сами *сырники* дополнить ягодами или фруктами.



Сырники хороши в горячем виде, так и в холодном.



Приятного аппетита!