

Сырники

Нужно:

- Творог 9% («Вкуснотеево») - 350 г.
- Яйца - 2 шт.
- Мука
- Сахар (тростниковый) - 6 чайных ложек
- Масло растительное
- Сметана
- Мед
- Сливочное масло

Получается: 2 - 2,5 порции.

Приготовление:

1. Разбиваем яйца, насыпаем сахар.
2. Перемешиваем.
3. Выкладываем творог и тщательно перемешиваем (если сырники нравятся более однородные используйте блендер).
4. Насыпаем 4-5 столовых ложек муки, перемешиваем.
5. Наливаем на сковороду тонким слоем растительное масло.
6. Насыпаем муку на руку, кладем творог посыпаем мукой и лепим сырник.
7. Выкладываем сырники на сковороду и жарим на среднем огне.
8. По желанию добавляем сливочное масло, мед или сметану.

Приятного аппетита! :)