

Рецепт

«Сырники»

1 кг творога,
2 яйца,
150 гр. сахара,
соль 10 гр,
100 гр. сухой манки и 100 гр. муки,
150 гр. растительного масла для обжарки.

Все тщательно перемешиваем, и протираем с помощью погружного блендера, на малой скорости. Затем даем составу постоять 30 мин., при комнатной температуре. После чего формуем шарики диаметром 3-5 см, далее шарики приплющиваем с помощью лопатки и жарим на раскаленном растительном масле, с обеих сторон до золотистой корочки.

Подаем с джемом, сметаной, сгущенным молоком.

Приятного аппетита!

