



Состав:

250г творога

1 яйцо

3-4 ст.л. муки

2-3 ст.л. сахара

Рецепт приготовления сырников

В творог добавить яйцо, сахар и муку. Все тщательно перемешать. Полученную массу набирать смоченной в воде столовой ложкой и формировать биточек круглой или овальной формы. Полученный сырник обвалить в муке и обжарить на сковороде в растительном масле до золотистой корочки.

Готовые сырники можно посыпать ванильной пудрой.

Подавать сырники рекомендуется со сметаной или вареньем.

Приятного аппетита!