



СЫРНИКИ ДЛЯ МАРСЕЛЬКИ

Мои дети очень любят сырники!

Поэтому готовлю я их много и часто!

Раньше, я каждый раз восстанавливала в памяти пропорции, но сейчас вывела идеальную формулу и делюсь ею с вами!

Итак, простой рецепт сырников.

Понадобится:

Формула (1000 + 2 + 1 + 1 + 1)

творог — 1 килограмм (1000 грамм)

яйца — 2 штуки

сахар — 1 стакан

мука — 1 стакан (+ мука для формирования сырника)

манная крупа — 1 столовая ложка

Это примерно на 30 сырников среднего размера. Да-да, нас много ...

Приготовление:

Перетри вилкой творог с сахаром. Добавь в него ложку манки, стакан муки и 2 яйца. Сформируй из теста «брусочки» длиной по 10 сантиметров и диаметром по 4-5 сантиметра.

Разрежь «брусочки» на 5 частей, придай им идеальную форму с помощью небольшого количества муки. Обжарь на разогретой сковороде с двух сторон до появления румянца, используя подсолнечное масло.

Поджаренные сырники выложи на противень и отправь в духовку на 15 минут при температуре 150 градусов.

Если ты готовишь небольшое количество сырников — то можешь не пользоваться духовкой, а довести их до готовности под крышкой на сковороде.

sifood.com.ua - Сырники для Марсельки