СЫРНИКИ ПРОСТО

А помните как здорово было гостить у бабушки в детстве? Просыпаешься, а на столе уже сырнички из свежего творожка... Чай ромашковый с медом и базарная сметана! Съел столько сколько влезло и бегом во двор... Хоть и с погодой нам на каникулах не повезло, да и не бабушка я пока :) но все для утренних сырников я уже приготовила.

Понадобится:

творог 400 граммов
сахар 3-4 столовые ложки
яйцо 1 штука
мука 5-6 ложек

Приготовление:

Перетри творог с сахаром, добавь яйцо. Затем муку. Сформируй одинаковые шарики и продай им форму сырников на обильно посыпанной мукой доске. Обжарь на хорошо разогретой сковороде на подсолнечном масле до золотистой корочки и доведи до готовности накрыв сковороду крышкой.

sifood.com.ua - Сырники просто