



Сирники



Швидкий та корисний творожний сніданок з мінімальною кількістю борошна.

Сирники – улюблений сніданок багатьох, особливо дітей.

Багато дітей творог у сирому вигляді відмовляються їсти навідріз. Вихід є! Сирники за цим рецептом сподобаються вашим діткам! Тісто робиться з мінімальною кількістю борошна. Також у тісто можна додати ізюм або



інші корисні сухофрукти.

Подаються сирники зі сметаною або варенням, згущеним молоком.

На виході виходить 6 – 7 сирників середньої величини.

Ингредиенты:

Тісто для сирників

Творог 5%	200 гр.
-----------	---------

Яйця	1 шт.
------	-------

Цукор	1 ст. л.
-------	----------

Борошно	1.5 ст. л.
---------	------------

Родзинки	50 гр.
----------	--------

Инструкция приготовления:



Беремо творог 5% (можна також брати іншу жирність) викладаємо в миску. Додаємо цукор, яйця і все ретельно перетираємо ложкою.



Додаємо просіяне борошно та родзинки (родзинки необхідно попередньо замочити в кип'яченій воді на 5 хвилин, потім воду злити і трішки промокнути паперовим рушником). Також необхідно все добре перемішати.



Розігріваємо сковорідку, трішки змащуємо оливковою олією. Мокрими руками формуємо сирники та викладаємо на сковорідку. Вогонь робимо мінімальний. Обсмажуємо з обох боків.



При подачі можна присипати сирники цукровою пудрою. Подавати зі сметаною, варенням або згущеним молоком. Приємного апетиту і на здоров'я!