



Домашние классические сырники – подробный рецепт

Ингредиенты

Творог средней жирности (5-9%) — 350 г

Куриное яйцо — 1 шт.

Сахарный песок — 2 столовые ложки (регулируйте сладость по вкусу)

Пшеничная мука — 3 столовые ложки + несколько ложек для панировки

Щепотка соли

Молотая ваниль по желанию

Растительное или сливочное масло — для приготовления

Приготовление

Способ приготовления сырников:

1. Подготовьте основную основу: творог разомните вилочкой в глубокой посуде. Чем однороднее и нежнее будет творог, тем воздушнее получатся сырники.

2. К творогу вбейте свежее яйцо, добавьте сахар и щепотку соли. Если хотите, можете добавить немного молотой ванили или ванильного сахара, чтобы придать десерту особенный аромат.

3. Далее постепенно всыпьте муку, тщательно перемешивая массу. В результате готовая творожная основа должна получиться мягкой, но хорошо удерживать свою форму. Она не должна сильно прилипать к рукам.

4. На рабочую поверхность насыпьте немного муки. Руками формируйте небольшие аккуратные лепешечки-«шайбочки». Сырники должны быть толщиной около 1,5-2 см и диаметром 5-6 см. Затем слегка обваляйте их в муке со всех сторон.

5. Разогрейте на сковороде немного масла. Выложите сырники на сковороду и готовьте на среднем огне примерно по 2-3 минуты с одной стороны до получения красивой золотистой корочки, затем такими же по времени движениями обжарьте и вторую сторону.

6. Готовые сырники переложите на тарелку, предварительно застелив её бумажным полотенцем, чтобы впиталось лишнее масло.

Как подавать:

Лучше всего подавать домашние творожные сырники еще теплыми. Дополнить их можно кусочками свежих фруктов или ягод, вареньем, медом, сметаной или сливочным йогуртом. Сверху посыпьте десерт тонким слоем сахарной пудры.

Приятных гастрономических впечатлений!