Творожники

Добавил(а) Оля
09.02.16 18:35 - Последнее обновление 09.02.16 19:28





Продукты для рецепта

- Творог 5% – 600 гр.
- Яйцо - 1 шт.
- Сахар - 100 гр.,соль - 0,5 ч.л.
- Мука - 100 гр

- Растительное масло для жарки



Соединяем творог, яйцо, соль, сахар. Хорошо перемешиваем вилкой.



Добавляем муку. Хорошо перемешиваем.



На рабочую поверхность насыпаем муку, выкладываем тесто, формируем колбаску как показано

Разделяем тесто на небольшие равные кусочки. Обваливаем их в муке. Формируем творожники



Выкладываем творожники в раскалённое масло.



Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.



Творожники выкладываем на противень, и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 10 м



Готовые творожники подаём с вареньем или сметаной.

Приятного аппетита!!!