Сырники

Добавил(а) Оля
13.09.09 17:36 - Последнее обновление 03.02.10 05:51

Продукты для рецепта

- Яйцо - 2 шт.
- Сахар - 60 гр.
- Мука - 150 гр.
- Творог - 250 гр.

- Соль, сода

Время приготовления 20 мин.

Сырники.

м яйца, сахар, творог, соль 1/4 ч.л. и соду 1/3 ч.л.

Тесто для сырников.

Перемешиваем.

Мука.

Добавляем мука. Перемешиваем.

должна быть жидковатой. Главное, не переложить муки.

Сырники.

стол насыпаем муку, выкладываем тесто.

ем колбаску, одновременно обваляв её в муке,

чтобы тесто не прилипало к рукам.

сочки теста, формируем сырник, немного обваливаем в муке.

Готовим Сырники.

Жарим на растительном масле

до появления золотистой корочки.

ь сырники можно со сметаной или вареньем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}