



## СЫРНИКИ

*Блюда из творога популярны во многих местах. Помимо своей питательной и диетической ценности, они имеют нежную консистенцию и приятный вкус. Поэтому неудивительно, что они в равной степени нравятся как взрослым, так и детям.*

Данный рецепт рассчитан на 4-5 персон.

**Ингредиенты:** Творог – 800 г, яйцо – 4 шт., манная крупа – 4 столовые ложки, сахар-песок – 3 столовые ложки.

**Для соуса:** сливки 30% (можно заменить 20-процентными) – 100 мл, сахар-песок – 1 столовая ложка, ванилин на кончике ножа.

**Для панировки:** мука – 50 г, масло растительное – 30 г.



**Этап 1.** Яйца разбить в чашу, перемешать венчиком или взбить вилкой, добавить манную крупу, оставить всю массу на 10-15 минут.



**Этап 2.** В это время творог выложить в посуду, сверху добавить яично-манную массу и сахар-песок. Все тщательно перемешать.



**Этап 3.** Из получившегося теста сформовать сырники, как показано на фотографии. На разогретую сковороду налить растительное масло.



**Этап 4.** Сырники панируем в муке и выкладываем на сковороду. Жарить с обеих сторон до образования румяной корочки.



**Этап 5.** Приготовить соус из сливок, сахара-песка и ванилина – все ингредиенты тщательно перемешать до полного растворения. Готовые сырники выложить на тарелки, сверху полить ванильно-сливочным соусом.

