



ИДЕАЛЬНЫЕ СЫРНИКИ

Неделю назад очередной раз делала детям сырники на завтрак и решила выставить фото в сторис инстаграмма. В ответ, как обычно миллион вопросов и просьб дать рецепт. Я с радостью решила поделиться, но обнаружила у себя в блоге достаточно древний рецепт, ведь сейчас у меня все намного идеальней выходит.

Самое важное в сырниках, это минимум муки внутри. Внутри должен быть творог, а не сбитая мучная масса.

Сколько бы вы ни клали яиц в сырники раньше, прекратите! На пол кило творога достаточно половины яйца! (разбили в стакан, разболтали и вылили только половину.)

Добавляя много яиц, вы получаете жидкую массу и вам приходится добавлять больше муки и внутри уже получается не творожная консистенция.

Чтобы сырники не расплзались по сковороде, хорошо снаружи обваляйте их в муке (тут уже муки не жалейте) и хорошо разогрейте сковороду с растительным маслом.

Итак мой рецепт на две упаковки творога ГМЗ (800 граммов):



Понадобится:

творог ГМЗ - 800 граммов
сахар - 3 столовые ложки
ванильный сахар - 1 пакетик
мука - 5 столовых ложек с горкой (плюс еще пару ложек для того, чтобы присыпать)
яйцо - 1 штука

Приготовление:

Высыпь творог в большую миску и разомни вилкой так чтобы он весь раскрылся.

Посыпь сахаром и ванильным сахаром и перемешай, чтобы сахар распределился по всему творогу.



Посыпь мукой и хорошо перемешай, чтобы мука
распределилась равномерно.
Добавь яйцо и перемешай.



Обильно присыпь стол мукой. Из половины творожного теста
сформируй шар, придавив его руками, чтобы творог хорошо
слипся и выложи его на муку.
Из шара раскатай колбаску и нарежь ее на одинаковые
кусочки. Каждый кусочек обваляй в муке снаружи и придай
ему правильную форму.



Хорошо разогрей сковороду и растительное масло. И обжарь с обеих сторон до золотистого цвета.

Проделай все тоже самое с оставшимся творожным тестом. Готовые сырники выкладывай на бумажное полотенце.

