Еще наши родители часто повторяли, что утренняя еда самая важная, ведь она заряжает энергией и бодростью на день. Чтобы эта пища была полезна для организма, стоит рассмотреть вариант такого блюда как **сырники рецепт**, наверное, знаком практически всем. Но, сегодня я хочу показать вам немного необычный вариант - сырники со свеклой. И у многих есть свои предпочтения и видоизмененные под свою семью ингредиенты у нас — это творог, сахарная пудра, манка, яйца, сахар, ванильный сахар Dr.Oetker.

Сложность рецепта: 2 из 3.

Суммарное время приготовления: 30 минут.

Количество порций: 8.

Ингредиенты:

·        Творог – 200 гр.;

·        Яйцо куриное – 2 шт.;

·        Свёкла отварная – 1 шт.;

·        Манная крупа – 2 – 4 ст. л.;

·        Мука пшеничная – 3 ст. л.;

·        Сахар белый – 2 ст. л.;

·        Соль - щепотка;

·        Ванильный сахар с натуральной ванилью Dr.Oetker – 1 п.;

·        Растительное масло - для жарки;

·        Сахарная пудра для подачи.

1 этап. Очищаем предварительно отваренную свеклу, и пока откладываем в сторону. Я люблю быстрый вариант варки свеклы. Бросаю ее в кипящую воду на 20 минут, и потом быстро отправляю в ледяную. Я делаю сразу несколько порций, поэтому на фото несколько штук.

2 этап. Творог пропускаем через мясорубку если он крупнозернистый или можно воспользоваться просто вилкой. У нас сырники любят однородной консистенции без больших крупинок творога, поэтому я пользуюсь ситом или мясорубкой. Если же в вашей семье это не играет роль, этот этап можно пропустить.

4 этап. Затем добавляем тертую свеклу на мелкой терке. Если дети не очень любят этот полезный овощ, измельчите его в блендере, так они не заметят ее кусочки, и этот трюк даст возможность накормить их полезной едой.

5 этап. В миску к творогу отправляем соль, сахар песок, ванильный сахар с натуральной ванилью Dr.Oetker, и хорошо вымешиваем, чтобы ингредиенты соединились.

6 этап. Затем туда же отправляем куриные яйца, и хорошо перемешиваем. На данном этапе приготовления тесто на сырники классические будет жидковатым это нормально. После добавляйте манку они станут плотнее. Ставим разогреваться сковороду, добавляем немного растительного масла.

7 этап. Формируем сырники с помощью столовой или десертной ложки. Опускаем тесто в муку, и придает круглую форму. Обжариваем **сырники** **на сковороде** до румяной корочки, примерно этот процесс занимает 5-7 минут. Лучше всего обжаривать на среднем огне, ведь таким образом, можно быть уверенным, что внутри они будут готовы, а сверху зарумянены.

Чаще всего, сразу после жарки я выкладываю **сырники из творога** на несколько листов бумажных полотенец, чтобы убрать лишнее масло.

Затем выкладываем на красивое блюдо и украшаем сахарной пудрой, орехами, сгущенкой. Приятного аппетита!