# Сырники из творога "Аромат лета"

Наверное, у каждой хозяйки есть секреты приготовления интересных блюд. Я же хочу поделиться своими хитростями, и сегодня речь пойдет о таком блюде как **сырники классические**. Меня научила готовить **сырники рецепт**, которых и сейчас можно найти в большинстве кулинарных энциклопедий, моя крестная. Самым важным для приготовления является однородная консистенция творога, и чтобы ее добиться творог перетирают через мелкое сито и удаляют лишнюю влагу.

Сырники можно готовить в духовке, на сковороде или даже на пару, последний вариант прекрасно подходит для людей со слабым здоровьем.

Сложность рецепта: 1 из 3.

Суммарное время приготовления: 30 минут.

Количество порций: 4.

Ингредиенты:

·        Творог 9% жирности – 500 гр;

·        Яйцо куриное – 2 шт;

·        Сахар – 2 ст. л.;

·        Ванильный сахар Dr.Oetker – 1 п;

·        Мука пшеничная – 6 ст. л.;

·        Подсолнечное масло для жарки.

**1 этап.** Для начала займемся творогом, отправляем его в миску и разминаем его вилкой, чтобы **творожные сырники** были более однородны.

**2 этап.** Добавляем яйца к этой массе и перемешиваем.

**3 этап.** Затем сахар песок и ванильный сахар Dr.Oetker, я доверяю только этой фирме, ведь у них всегда качественныу продукты, которые всегда помогают готовить вкусную домашнюю выпечку. И всыпаем 5 ложек муки, ее количество можно регулировать в зависимости от вкуса. Если добавить меньше структура творожников будет более нежная, а если больше – чуть плотнее. Перемешиваем все ингредиенты. При желании можно также добавлять изюм, орехи и другие сухофрукты.

**5 этап.** Приступаем к лепке. Форму обычно делают круглую. Что касается размера, это чуть больше средней ладошки. Я делаю круглые шарики на тарелку, а когда скатала для одной жарки, обваливаю в муке и прижимаю, чтобы сделать их похожими на сырники, не сильно тонкими, но и не толстыми.

**6 этап.** Приступаем к обжариванию. Включаем сковороду на средний огонь, и жарим до готовности примерно 1-2 минуты. **Сырники на сковороде** обжариваем до появления румяной корочки, которая понравиться. Затем выкладываем на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло.

Часто сырники могут трескаться во время жарки, причиной этому служит большое количество муки и слишком тугое тесто.

Обычно такое блюдо подают со сметаной или сгущенкой. Также тарелку можно украсить различными свежими ягодами или даже любимым джемом или вареньем.

**Сырники из творога рецепт** которых я здесь указала всегда получаются вкусными, нежными и в меру сладкими. Экспериментируйте и готовьте с удовольствием для своей семьи. Приятного вам аппетита!