



# Классические сырники

Домашние сырники - это лёгкий, полезный и очень вкусный десерт для всей семьи. Наш простой пошаговый рецепт поможет вам приготовить без особого труда.

1 Порция    Легко  до 10 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

9 г Ванильный сахар с натуральной ванилью Dr. Oetker  
540 г Мягкий творог  
1 шт. Яйца  
50 г Сахар  
150 мл. Растительное масло— для жарки  
70 г Пшеничная мука+ для панировки

- 1 Для приготовления сырников нам потребуется творог жирностью не менее 6%. При помощи сита либо погружного блендера перетираем его в глубокой ёмкости до пастообразного состояния.
- 2 Добавляем к творожной массе ванильный сахар.
- 3 Следом вбиваем 1 крупное яйцо и перемешиваем массу венчиком, также её можно слегка взбить миксером на низкой скорости.
- 4 Добавляем мелкий сахарный песок и ещё раз взбиваем массу. В идеале это действие нужно продолжать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
- 5 Просеиваем пшеничную муку и небольшими порциями вводим её в творожное тесто.
- 6 После соединения всех ингредиентов замешиваем мягкое эластичное творожное тесто на припылённой мукой рабочей поверхности. Готовое тесто должно хорошо держать форму.





- 7 Делим тесто пополам. Каждую половину раскатываем в жгут диаметром 5-7 см и нарезаем вдоль на порционные кружки. Можно просто отщипывать от теста одинаковые кусочки и формировать сырники руками, слегка их сдвливая.
  
- 8 В сковороду с высокими бортиками наливаем растительное масло. Когда масло прогреется, аккуратно опускаем в него сырники и обжариваем с двух сторон по 2-3 минуты до появления золотистого цвета. Чтобы сырники не подгорели снаружи, оставшись при этом сырыми внутри, лучше убавить огонь до отметки "ниже среднего". Готовые сырники необходимо выложить на блюдо, застеленное бумажным полотенцем, чтобы остатки масла могли впитаться. Подавать сырники лучше всего горячими со сметаной, вареньем либо сгущённым молоком. Они отлично подходят для семейного завтрака или полдника детям. Приятного аппетита!

