

Сырники

Презентация
Темченковой Марии 7 «А»

СЫРНИКИ

Сырники - (или творожники) – блюдо русской национальной кухни, оладьи из творога, с добавлением муки, яиц и сахара (по некоторым рецептам без муки). Сырники можно смело относить к десертам и лакомствам.



Рецепт

Яйцо куриное - 2 штуки

Мягкий творог - 360 г

Пшеничная мука - 2 столовые ложки

Тростниковый сахар - 3 столовые ложки

Морская соль - на кончике ножа (по выбору)

Сливочное масло – 1 кусок

Сырники из манки



Сырники из творога с манкой

- Творог 5-9% жирности — 600 Грамм
- Крупа манная — 180 Грамм (80 гр - в творожную массу, 100 гр - для обвалки)
- Сахар — 60 Грамм
- Яйцо — 3 Штуки
- Изюм — 50 Грамм
- Соль — 1/4 Чайных ложки
- Масло растительное — 100 Грамм

Конец
Спасибо что выслушали !!!

