Рецепт сырников прост и не требует большого количества ингредиентов. Вот что вам понадобится:

Ингредиенты:

• 500 г творога (желательно не слишком жирного)

• 2 яйца

• 100 г сахара (можно регулировать по вкусу)

• 3 столовые ложки муки

• немного ванильного сахара (по желанию)

Инструкции:

Разотрите творог через сито, чтобы он стал однородным и мягким. Это поможет избавиться от комочков и сделает сырники более нежными.

Добавьте к творогу яйца, сахар и ванильный сахар, если используете. Перемешайте все до однородной массы.

Всыпьте муку и тщательно перемешайте тесто. Оно должно быть густым и липким, но не жидким. Если тесто слишком жидкое, добавьте еще немного муки.

Сформируйте из теста шарики размером с грецкий орех и обваляйте их в муке. Придайте шарикам форму круглых сырников.

Разогрейте на сковороде немного масла и обжарьте сырники на среднем огне до золотистой корочки с обеих сторон.