**Рецепт сырников. Простые сырники из творога**

**Потребуется:**

* творог —– 300 г;
* мука пшеничная — 3 ст. л.;
* яйцо — 1 шт.;
* сахар — 1 ст. л.;
* масло растительное — 2 ст. л. для жарки.

«Для сырников чаще всего беру полужирный творог из магазина, 9%-ной жирности. Он обычно средней влажности. Чем более мокрый творог, тем больше понадобится муки и тем плотнее будут наши сырники. А если я вижу, что творог как раз таки чрезмерно сухой, то всегда добавляю ложку сметаны».

**Приготовление:**

* Творог, одну столовая ложка муки (оставшиеся две — на панировку), сахар и яйцо (около 55–60 г) поместить в миску и перемешать.
* Стол или доску присыпать двумя столовыми ложками муки, скатать из теста колбаску диаметром примерно 4–5 см.
* Разрезать колбаску на шайбы примерно 2–3 см толщиной и каждой придать нужную форму.
* Каждый сырник обвалять с двух сторон в муке.
* Обжарить сырники на хорошо нагретой сковороде с маслом до золотистой корочки.