

Сырники из творога запеченные

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	118	118
Крупа манная	10	10
Яйца	1/10	4
Сахар	13	13
Ванилин	0,02	0,02
Мука пшеничная	5	5
Сметана	4	4
Масса п/ф		152
Масло сливочное для смазки	2	2
Выход		130

Технология приготовления:

В протёртый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика, толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см. по 2 шт на порцию, укладывают в смазанную сливочным маслом ёмкость. Сметану смешивают с остывшей мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С 10-20 мин. до образования корочки. Подают поливая молочным соусом, или молочным сладким или фруктовым.



Советы по приготовлению:

- ❖ Если вы хотите получить вкусное блюдо, следует использовать только качественные продукты. Творог является основой сырников, поэтому успешный результат гарантирован, если он свежий, не очень кислый, жирный или наоборот обезжиренный.
- ❖ Залогом вкусных и сочных сырников является однородная консистенция творога. Желательно любой творог протереть через сито, чтобы масса получилась нежной и однородной.

Приятного аппетита !