

Сырники традиционные

500 г творога, 1 яйцо, 0,5 стакана муки, 3 ст. ложки сахара, 4-5 ст. ложек сливочного масла, соль по вкусу.

Творог хорошо растереть с сахаром и солью, добавить 2/3 муки, оставив немного на подпыливание, яйцо и тщательно перемешать.

Полученную массу скатать в форме толстого жгута диаметром 5-6 см и нарезать поперёк на равные куски толщиной с палец.

Сформировать их в виде круглых лепёшек толщиной 1,5 см, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде со сливочным маслом. К сырникам отдельно подать сметану, варенье, сметану с сахаром или клюквенный соус.