

Сырники с мармеладом

Рекомендую приготовить на завтрак усовершенствованные сырники. Если вы когда-нибудь пекли блины с припёком, то этот принцип применён и в данном случае. Сырники получаются праздничными, яркими, окончательно пробуждающими ото сна. Ну а ваши дети будут сыты и довольны без принуждения.



250 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 2 ст. ложки муки, мармелад (сколько потребуется), растительное масло для жарки.

Яйцо взбить с сахаром и солью. Перемешать с творогом, всыпать муку и всё тщательно перетереть.

Мармелад разрезать по ширине на 2 половинки.

На предварительно разогретую сковороду с маслом ложкой выкладывать тесто в виде оладий. Сверху положить ломтик мармелада, на него выложить ещё немного творожной массы. Жарить под крышкой с обеих сторон до румяной корочки.

При подаче можно полить сметаной или посыпать сахарной пудрой.