

Творожные лепёшки с рисом



250 г творога, 1 стакан отварного риса, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 1 стакан муки, растительное масло или другой жир – для жарки, а также чёрносмородиновое или другое варенье, сметана, мак.

Размешать в чашке творог, рис, яйца, сахар и соль. Добавить муки столько, чтобы получилось тесто, которое не будет разваливаться в руках при разделывании. Не стоит делать его крутым (лепёшки будут жесткими и менее вкусными).

Тесто разделить на шарики, обвалять в муке и расплющить в лепешки. Обжарить лепешки на сковороде в растительном масле с двух сторон.

Подать их со сметаной, сгущенкой, вареньем. Но если слегка полить их вареньем, сметаной, посыпать маком и запечь в духовке при 190° 15 минут, можно испытать блаженство.