Сырники с тыквой

Добавил(а) Оля
14.09.10 06:45 - Последнее обновление 14.09.10 07:14





Продукты для рецепта

- Яйцо - 1 шт
- Творог – 400 гр.
- Сахар–1 ст.л., сода -1 ч.л.
- Тыква – 300 гр.

- Мука – 3 ст.л., соль - 1/4 ч.л.
- Масло растительное для жарки



Тесто.

Творог, сахар, соль, соду хорошо перемешиваем.



Добавляем яйцо, перемешиваем.



Тыкву отварить (можно в микроволновой печи 15 минут).

Мякоть тыквы размять вилкой до однородной массы.



В творог добавляем муку, перемешиваем.



В тесто добавляем пюре тыквы и хорошо перемешиваем.



Тесто выкладываем на стол, присыпанный мукой. Формируем из теста колбаску, нарезаем ровны

Сырники обваливаем в муке.



Обжариваем сырники на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Подаём сырники со сметаной.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}