

For English text see below.

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г Сир (Творог) віджатий (9 % жирності)

1 шт. Яйце

3 ст. л. Борошно (і додатково для паніровки)

3 ст. л. Цукор

3-4 ст. л. Соняшникова олія для смаження

1 дрібка Сіль

10 г Ванільний цукор

РЕЦЕПТ СИРНИКІВ: ПОКРОКОВИЙ РЕЦЕПТ

КРОК 1

Сир (400 г) перекладіть в невелику скляну або пластикову миску. Додайте дрібку солі, одне яйце, 3 ст. л. цукру, і 10 г ванільного цукру. Я не люблю, щоб сирники були занадто солодкими, але ви можете додати трохи більше цукру, наприклад 4 ст. л. Сир для сирників можна використовувати як базарний, так і магазинний. Головне, щоб він був не кислим і не сильно вологим. Якщо використовуєте магазинний сир, то беріть сир в м'яких поліетиленових пакетах.

КРОК 2

Після того, як ви покладете всі інгредієнти до миски, перемішайте їх до отримання однорідної маси. Для цього найкраще використовувати звичайну виделку, ложку або товкучку для картоплі.

КРОК 3

До отриманої сирної суміші додайте 3 ст. л. пшеничного борошна. Якщо сир виявився досить мокрим, то додайте на одну столову ложку борошна більше. Але головне не переборщити, щоб сирники вийшли ніжними.

КРОК 4

Змочіть руки невеликою кількістю соняшникової олії і скачайте з сирної маси невеликі кульки діаметром 3-4 см. Придавіть кульки руками, щоб вийшли гарні невеликі сирники.



КРОК 5

Тепер запаніруйте сирники в борошні, щоб вони не втратили форму і засмажити до апетитною скоринки.



КРОК 6

Розігрійте антипригарну пательню з 3-4 ст. л. соняшникової олії на середньому вогні. Пательня для сирників повинна добре розігрітися. Не зменшуйте вогонь при смаженні, так ваші сирники підсмажаться якнайкраще. Слідкуйте, щоб сирники не пригоріли. Для того, щоб отримати красиву золотисту скориночку я обсмажував сирники по 2-3 хвилини з кожного боку. Але у вас може піти трохи більше або менше часу.



КРОК 7

Щоб видалити зайву олію з готових сирників, перекладіть їх спочатку на паперовий рушник. Потім перекладіть сирники в тарілки для подачі, посипте трохи цукровою пудрою, додайте варення або сметану.

INGREDIENTS

400 g Cheese (cottage cheese) the driest you can find (Polish or Russian style) (9% fat)

1 Egg

3 Tb.sp. Flour (and additionally for breading)

3 Tb.sp. Sugar

3-4 Tb.sp. Sunflower oil for frying

1 pinch Salt

10 g Vanilla sugar

CHEESECAKES (SYRNIKI) RECIPE: STEP-BY-STEP RECIPE

STEP 1

Transfer the cheese (400 g) to a small glass or plastic bowl. Add a pinch of salt, one egg, 3 tbsp. of sugar, and 10 g of vanilla sugar. I don't like cheesecakes to be too sweet, but you can add a little more sugar, like 4 tbsp. Cheese can be used from the market or the store. The main thing is that it is not acidic and not very wet. Better to find Cottage cheese Russian or Polish style.

STEP 2

After you put all the ingredients in a bowl, mix them until you get a homogeneous mass. For this, it is best to use an fork, spoon or potato masher. I use fork.

STEP 3

Add 3 tbsp of wheat flour. If the cheese turned out to be quite wet, then add one tablespoon more flour, you can also add a little semolina flour (it absorbs extra liquid). But the main thing is not to overdo it so that the cheesecakes turn out to be tender.

STEP 4

Moisten your hands with a small amount of sunflower oil and roll small balls with a diameter of 3-4 cm from the cheese mass. Press the balls with your hands to make nice small cheese balls.



КРОК 5

Now roll the cheesecakes in flour so that they do not lose their shape and fry until an appetizing crust. Do not make them too thick, so the middle of cakes will not be raw.



КРОК 6

Heat a non-stick pan with 3-4 tbsp. of sunflower oil over medium heat. Make sure that the cheesecakes do not burn. In order to get a beautiful golden crust, I fried the cheesecakes for 2-3 minutes on each side. But it may take you a little more or less time.



КРОК 7

To remove excess oil from the finished cheesecakes, transfer them first to a paper towel. Then transfer the cheesecakes to serving plates, sprinkle with a little powdered sugar, add jam or sour cream. I prefer sour cream with honey.