**Рецепт лапшевника с творогом в духовке**

**Ингредиенты**

Вермишель (лапша, макароны) – 150 г 150

Вода – 330 мл

Творог – 200 г

Яйцо С2 – 1 шт.

Соль - 7-8 г

Сахар – 20 г

Масло сливочное 10 г + для смазывания формы

Сметана – 10 г

Сухари панировочные – 10 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить лапшевник с творогом в духовке? Подготовим ингредиенты. Творог для лапшевника можно взять любой жирности, лучше фермерский.

**Шаг 2**

Сначала отварим вермишель для лапшевника. Варить будем, не откидывая макароны на дуршлаг, т.е. воды нужно столько, чтобы её не пришлось сливать. Вливаем воду в кастрюлю, доводим её до кипения и солим.

**Шаг 3**

Закладываем вермишель и варим её до готовности на слабом огне 8-10 минут или как указано на упаковке. В конце варки кладём сливочное масло.

**Шаг 4**

Творог для лапшевника (любой жирности) протираем через сито, чтобы он стал однородной структуры и нежнее.

**Шаг 5**

Форму для запекания (диаметр 20 см) смазываем сливочным маслом с бортами и посыпаем панировочными сухарями, распределяя их равномерно, крутя и вращая форму. Такой приём называется «французская рубашка».

**Шаг 6**

Тёплую вермишель отправляем в творог, кладём сахар, соль, вбиваем яйцо и хорошо перемешиваем.

**Шаг 7**

Перекладываем творожную массу в форму и равномерно её распределяем. Смазываем сверху сметаной для образования корочки, и отправляем запекаться в разогретую духовку до 250 градусов на 10-15 минут.

**Шаг 8**

Готовому лапшевнику даём остыть и нарезаем на порции. Он получился очень вкусный, с нежной сливочной текстурой, как по ГОСТу, с корочкой и хорошо держит форму.

**Шаг 9**

Перекладываем на порционные тарелки и подаём со сметаной, вареньем или сгущёнкой, как в детском садике. Это идеальный завтрак или полдник.

Приятного аппетита!