**Рецепт сырников с морковью**

**Ингредиенты**

Творог 5% - 300 г

Морковь – 1 шт.

Яблоко – ¼ шт.

Сахар – 2 ст. л.

Манка – 1,5 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Соль - щепотка

Мука для панировки – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить сырники с морковью и манкой на сковороде? Подготовим продукты. Творог для сырников сначала лучше перетереть через сито, так готовое творожное изделие будет нежнее и пышнее.

**Шаг 2**

Морковь для сырников натираем на мелкой тёрке и отправляем в миску с творогом.

**Шаг 3**

Четвёртую часть крупного кислого яблока очищаем от кожуры и нарезаем мелким кубиком. Яблоко придаст аромат сырникам. Отправляем к творогу с морковью.

**Шаг 4**

Солим творожную массу, добавляем сахар, 1 яйцо и манку. Всё тщательно перемешиваем и оставляем на 10 минут, чтобы манка разбухла.

**Шаг 5**

Рабочую поверхность стола присыпаем мукой. Отмеряем столовой ложкой небольшое количество творожной массы и формируем сначала шарик.

**Шаг 6**

Обваливаем его в муке, делаем шайбу, и с помощью стеклянного стакана формируем круглую заготовку, быстро вращая её внутри стакана.

**Шаг 7**

Так сырники станут ровными по краям, будут равномерно пропекаться и выглядеть аппетитно и красиво.

**Шаг 8**

В сковороду вливаем растительное масло, разогреваем и перекладываем заготовки сырников.

**Шаг 9**

Жарим их на небольшом огне до золотистого цвета, сначала с одной стороны.

**Шаг 10**

Затем переворачиваем, накрываем крышкой и жарим на другой стороне до готовности на медленном огне около 5-7 минут, чтобы они хорошо пропеклись внутри до румяной корочки.

**Шаг 11**

Перекладываем на бумажное полотенце, чтобы оно впитало остатки масла, а затем на красивое блюдо.

**Шаг 12**

Готовые сырники с морковью получились очень вкусные, нежные и ароматные, хорошо пропеклись внутри, с румяной, поджаренной корочкой, в меру сладкие.

**Шаг 13**

Подаём со сметаной, вареньем, джемом или сгущёнкой.

Приятного аппетита!