**Рецепт идеальных сырников из творога на сковороде**

**Ингредиенты на 12 штук**

Творог (5%) – 600 г

Мука в/с хлебопекарная - 80 г (50 г для теста и 30 г для панировки)

Яйцо ½ шт. - 20 г (или 2 перепелиных)

Сахар - 60 г

Соль - 2-3 г

Ванилин - 0,5 г (на кончике ножа)

**Для жарки:**

Растительное масло – 10 г

Сливочное масло – 10 г

**Для молочного соуса:**

Молоко - 250 г

Масло - 25 г

Мука пшеничная в/с - 25 г

Вода – 150 мл (густой соус) или 250 мл (более жидкий)

Сахар - 40 г

Ванилин - 0,5 г (на кончике ножа)

Соль - 1-2 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить идеальные сырники из творога на сковороде? Подготовим ингредиенты. Творог для сырников можно взять любой жирности, но важно учитывать, что он должен быть сухой, без лишней сыворотки, и в тоже время нежный.

**Шаг 2**

Приготовим тесто для сырников. Половину яйца (можно заменить на 2 перепелиных) разбиваем в большую миску и взбалтываем вилкой. Кладём творог, муку (50 г), сахар, соль для баланса вкуса и щепотку ванилина для аромата, не больше, иначе он даст горьковатый привкус. Тщательно перемешиваем.

**Шаг 3**

Тесто получается липким и из него формировать сырники не очень удобно. Чтобы сырники получились идеальными, нужно творожное тесто для них заготовить вечером. Закрываем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на ночь.

**Шаг 4**

За это время мука разойдётся, а охлаждённые сырники при жарке не будут плавится на сковороде. Тесто на утро отлично держит форму, оно упругое и уже не липнет к рукам, так как мука взяла в себя всю лишнюю влагу, а жиры застыли.

**Шаг 5**

Затем рабочую поверхность стола посыпаем мукой (30 г) и выкладываем тесто. Раскатываем колбаску и нарезаем её на 12 равных частей.

**Шаг 6**

Формируем сырники, придавая им округлую форму и обваливая в муке. Для жарки на сковороде толщина их не должна превышать 1,5 см, иначе они плохо пропекутся внутри и их придётся доводить до готовности в духовке.

**Шаг 7**

В сковороду сначала вливаем растительное масло, а затем добавляем сливочное. Масла на сковороде не должно быть много. Обжариваем сырники на среднем огне (при высокой температуре творог начнёт плавится и важно этого не допустить) по1,5-2 минуты с каждой стороны до золотистой корочки.

**Шаг 8**

Готовые сырники из творога перекладываем со сковороды на бумажное полотенце, чтобы убрать остатки жира, а затем подаём к столу.

**Шаг 9**

Они получились очень вкусные, нежные внутри, при этом есть румяная корочка, ярко выраженный творожный вкус и аромат ванилина.

**Шаг 10**

**Как сделать молочный соус для сырников**

Для приготовления молочного соуса нам необходимо обжарить муку на сливочном масле. Она должна приобрести лёгкий кремовый оттенок и стать похожей по вкусу на арахисовую пасту.

**Шаг 11**

В сотейнике подогреваем молоко и переливаем в муку на сковороде. Перемешиваем венчиком и получившийся соус перетираем через сито.

**Шаг 12**

Затем добавляем в молочную массу все остальные ингредиенты для соуса (см. выше) и увариваем на среднем огне 7-10 минут. Воды можно взять больше или в зависимости от желаемой густоты.

**Шаг 13**

Поливаем приготовленные сырники из творога молочным соусом, как в детском саду, и подаём к столу. Идеальные сырники готовы.

Приятного аппетита!