**Рецепт манных биточков, как в детском саду**

**Ингредиенты на 6 штук**

Крупа манная – 100 г

Молоко – 100 мл

Вода – 200 мл

Яйцо С2 (или 1/3 яйца СО) – 1 шт.

Сахар – 15-20 г

Соль – 2-3 г

Ванилин – щепотка

Сухари пшеничные для панировки – 15-20 г

Масло растительное – 10 мл

Масло сливочное – 15 г

**Для клюквенного соуса (киселя)**

Клюква – 30 г

Сахар – 30 г

Крахмал – 8 г

Вода – 210 мл (включая воду для разведения крахмала)

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить манные биточки как в детском саду? Подготовим продукты и **сначала сварим вязкую манную кашу**.

**Шаг 2**

В небольшую кастрюлю вливаем молоко, воду и доводим до кипения. Всыпаем сахар, соль, перемешиваем и тонкой струйкой, помешивая, вводим манную крупу.

**Шаг 3**

Как только ввели манку, переключаем огонь на слабый и варим, помешивая, 7-10 минут или согласно инструкции на упаковке. Кастрюлю со сваренной манной кашей накрываем крышкой и снимаем с огня.

**Шаг 4**

**Теперь сварим клюквенный кисель (соус)** для манных биточков, чтобы подать их, как в детском саду, по ГОСТу. Для этого клюкву протираем через мелкое сито, чтобы отжать сок, при помощи столовой ложки.

**Шаг 5**

Сливаем клюквенный сок в небольшую мисочку.

**Шаг 6**

Оставшийся в сите клюквенный жмых отправляем в кастрюлю, заливаем водой и доводим до кипения. Варим 5-8 минут, добавляем сахар и перемешиваем.

**Шаг 7**

Приготовленный морс процеживаем через сито, возвращаем в кастрюлю и снова ставим на плиту. Крахмал разводим с водой, вливаем в морс, снова доводим до кипения, постоянно помешивая.

**Шаг 8**

Вливаем в морс клюквенный сок из мисочки, который мы отжали ранее, ещё раз доводим до кипения и густоты, перемешиваем и отставляем в сторону. Клюквенный кисельный соус приготовлен, пусть остывает.

**Шаг 9**

**Теперь сделаем манные биточки.** Для этого в тёплую манную кашу добавляем яйцо С2 (или 1/3 крупного взбитого яйца), ванилин для аромата и тщательно перемешиваем.

**Шаг 10**

Из получившейся массы формируем небольшие биточки (из вышеуказанных ингредиентов получается 6 штук) и обваливаем их в пшеничных панировочных сухарях.

**Шаг 11**

В сковороду вливаем сначала растительное масло, затем добавляем сливочное. Обжариваем манные биточки на среднем огне примерно по 4 минуты с каждой стороны до золотистого цвета.

**Шаг 12**

Поджаренный готовые манные биточки сначала выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить остатки масла, а затем на – на порционные тарелки.

**Шаг 13**

Биточки получились вкусные, ароматные, с хрустящей корочкой и нежные внутри. Подаём, поливая их клюквенным соусом (или киселём, как называют дети), в горячем или холодном виде.

Приятного аппетита!