**Рецепт пышных сырников из творога с манкой на сковороде**

**Ингредиенты**

Творог (5-9%) – 500 г

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 1 ст. л.

Манная крупа – 2-3 ст. л.

Соль – по вкусу

Ванилин – по желанию

Сахарная пудра – для посыпки

Растительное масло – для жарки

Мука – для обвалки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как сделать пышные сырники из творога с манкой на сковороде? Подготовим ингредиенты. Творог лучше взять мягкий, жирностью 5-9%.

**Шаг 2**

Если творог с комочками, то лучше его перетереть через сито. Главный секрет идеальных сырников с манкой – творог не должен быть влажным, поэтому его лучше отжать через марлю насколько это возможно.

**Шаг 3**

Отмеряем вес отжатого творога (у нас 500 г), разбиваем одно яйцо, соль по вкусу и столовую ложку сахара. Перемешиваем. Много сахара добавлять не рекомендуется, поскольку он разжижает творог. Если вы любите слаще, то лучше уже готовые сырники присыпать сахарной пудрой.

**Шаг 4**

Добавляем 2 столовые ложки манной крупы. По весу это 30 г. Перемешиваем и оставляем на 10-15 минут, чтобы манка набухла и впитала в себя лишнюю влагу. Возможно, что вам потребуется ещё одна столовая ложка манки, если творог слишком влажный или яйцо крупное.

**Шаг 5**

Затем делим творожную массу на равные части и формируем шарики. У нас получилось 10 штук весом по 60 г из вышеуказанного количества ингредиентов.

**Шаг 6**

Придаём заготовкам форму сырников и обваливаем в муке.

**Шаг 7**

Чтобы у сырников были ровные края, можно взять сервировочное кольцо и прокрутить каждый сырник внутри, быстро перемещая вместе на припыленной мукой рабочей поверхности. Также это можно сделать бокалом или придать ровную круглую форму ножом.

**Шаг 8**

Сковороду для жарки сырников лучше взять с толстым дном. Разогреваем растительное масло и перекладываем сырники.

**Шаг 9**

Важно! *Жарим сырники на медленном огне* до золотистой корочки сначала с одной стороны (3-5 минут), переворачиваем, а затем обжариваем с другой. Сырники идеально держат форму и поэтому проблем с переворачиванием быть не должно. Крышкой их не нужно накрывать – они достаточно хорошо прогреваются и прожариваются без неё.

**Шаг 10**

Готовые сырники с манкой на сковороде получились пышные, воздушные и нежные. Их вкусно кушать со сметаной, вареньем или сгущёнкой. Чуть остывшие сырники можно посыпать сахарной пудрой. Они очень вкусные как в горячем виде, так и остывшие.

Приятного аппетита!