**Рецепт сырников с яблоком и творогом на сковороде**

**Ингредиенты**

Творог (5-9%) – 500 г

Яблоко – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Манная крупа – 2-3 ст. л.

Сахар – 1 ст. л.

Соль - щепотка

Ванилин или корица – 10 г (1 пакетик)

Растительное масло - для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить сырники с яблоком, творогом и манкой на сковороде? Подготовим продукты. Творог для сырников может быть любой жирности, самое главное условие – он должен быть сухой. Поэтому влажный творог кладём в марлю и отжимаем лишнюю жидкость.

**Шаг 2**

Перекладываем творог в миску, добавляем яйцо и сахар. Идеальное соотношение для приготовления сырников – 1 столовая ложка сахара на 500 г творога. Большее количество сахара будет увлажнять творог, а сырники могут расползаться по сковороде.

**Шаг 3**

Далее кладём щепотку соли и ванилин по желанию. Вместо ванилина можно положить корицу, которая прекрасно сочетается с яблоками.

**Шаг 4**

Добавляем 2 столовые ложки манной крупы. Если творог влажный, то можно добавить и третью ложку манки. Перемешиваем творожную массу.

**Шаг 5**

Яблоко моем, очищаем от кожуры и натираем на крупной тёрке. Отжимаем от сока и отправляем в творожную массу. Всё тщательно перемешиваем.

**Шаг 6**

Накрываем миску пищевой плёнкой или крышкой и оставляем на 10-15 минут, чтобы манка разбухла и впитала в себя лишнюю влагу, а сырники в процессе приготовления сохраняли форму и не расползались.

**Шаг 7**

Посыпаем рабочую поверхность мукой, набираем столовую ложку творожно-яблочной массы и формируем руками сырники. Ладони также можно припылить мукой, чтобы масса не прилипала.

**Шаг 8**

Можно взять гранёный стакан или бокал, чтобы придать заготовкам сырников круглую форму. Для этого накрываем заготовку бокалом и вращаем быстро по кругу на припыленной мукой рабочей поверхности.

**Шаг 9**

Разогреваем сковороду с растительным маслом и жарим сырники на среднем огне сначала с одной стороны до румяной корочки, затем с другой.

**Шаг 10**

Перекладываем поджаренные сырники со сковороды сначала на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки растительного масла.

**Шаг 11**

Сырники с яблоком и творогом с манкой на сковороде приготовлены!

**Шаг 12**

Они получаются румяные, пышные, воздушные и очень вкусные. В них чувствуется только творог и ароматное яблоко. Их вкусно кушать со сметаной, вареньем, со сгущёнкой или с ягодами, перетёртыми в сахаре. Такие сырники очень вкусные и в горячем, и в холодном виде. Также их можно заморозить и разогреть, когда захотелось перекусить.

Приятного аппетита!