**Рецепт сырников из творожной массы с изюмом**

**Ингредиенты на 6 штук**

Творожная масса "Особая" – 400 г

Яйцо СО – 1 шт.

Сливочное масло – 40 г

Мука –120 г + для обваливания сырников

Соль - щепотка

Растительное масло - для жарки

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты для приготовления сырников. Творожная масса, сливочное масло и яйцо должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

Яйцо взбиваем веничком или вилкой до получения однородной массы. Творожную массу разминаем и соединяем со взбитым яйцом. Чуть солим и тщательно перемешиваем до получения однородной массы.

**Шаг 3**

Муку для сырников просеиваем через сито в миску и добавляем в неё размягченное сливочное масло. Растираем до получения мелкой крошки.

**Шаг 4**

Теперь сделаем тесто для сырников. Для этого соединяем мучную сливочную крошку с творожно-яичной массой. Тщательно перемешиваем. Тесто должно быть гладким и однородным. При необходимости можно добавить немного муки.

**Шаг 5**

На разделочную доску или на плоскую тарелку насыпаем немного муки. Разделяем тесто на 6 равных частей, формируем сырники и обваливаем в муке.

**Шаг 6**

На сковороде разогреваем растительное масло. Выкладываем сырники и жарим с на среднем огне минут 5 сначала с одной стороны до румяной корочки.

**Шаг 7**

Затем переворачиваем, убавляем огонь до самого маленького и продолжаем жарить с другой стороны до образования до румяной корочки.

**Шаг 8**

Готовые сырники из творожной массы раскладываем по порционным тарелкам и подаём со сгущенным молоком, сметаной, джемом или вареньем. Тёплые сырники можно посыпать сахарной пудрой и украсить веточкой мяты.

Приятного аппетита!