



СЫРНИКИ С ВЕТЧИНОЙ, ГРИБАМИ И ТОМАТАМИ С СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

Ингредиенты:

яйцо, творог, мука, шампиньоны, томат, ветчина, сыр грана падано.

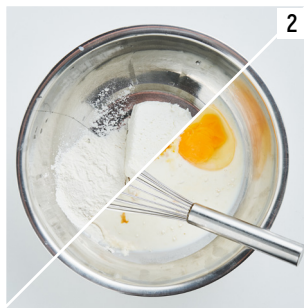
 30 минут

 141 ккал; БЖУ 12/8/6 (на 100 г)

 260 г (каждая порция)



1 У томата достаньте внутренности. Порежьте мелкими кубиками. Ветчину и шампиньоны порежьте мелкой соломкой.



2 Яйцо соедините с творогом и мукой и тщательно перемешайте. Посолите, поперчите.



3 Добавьте томаты, грибы и ветчину в творожную смесь. Перемешайте.



4 На хорошо разогретую сковородку выкладываем сырники большой ложкой. Вообще, жарим как обычные сырники.



5 Когда пожарили все сырники, натираем сыр прямо в сковородку, чтобы получился такой тонкий слой. Выкладываем на сыр несколько сырников, обжаривайте 1,5 минуты.



6 Поддевая сыр, снимите сырники уже в сырной корочке. (Сыр расплавится, прилипнет к сырникам и, как только вы начнете их снимать со сковородки, сыр застынет, образуя красивую кружевную сырную корочку.) Подавайте к столу.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу