

Творожники с морковью и яблоком

Ингредиенты

- Творог - 400 г
- Яблоко - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Яйцо - 1 шт
- Сахар - 1 ст.л
- Мука - 3 ст.л
- Растительное масло - (для жарки)
- Морская соль -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Предварительно разогрейте духовку до 160 °С.

2

Яблоко и морковь хорошо промойте, почистите и натрите на терке. Соедините с творогом. Добавьте сахар, соль, 2 ст. л. муки, яйцо и тщательно перемешайте.

3

Сформируйте сырники, обваляйте их в муке и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистой корочки. Затем переложите на противень и запеките в духовке при 180 °С 10 минут.

Приятного вам аппетита :)