

## Полезные рецепты

### Сырники

Вам понадобится: 250 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 2 ст.л. муки высшего сорта, растительное масло для жаренья. Творог смешать с яйцом, добавить соль, сахар, тщательно перемешать, добавить муку. Замесить тесто. Вылепить шарики, обвалять их в муке и расплющить, чтобы они были высотой 1 см. Жарить на умеренном огне. Подавать со сметаной, вареньем или медом.

А можно творожную массу не жарить, а сварить в подсоленной воде. И тогда у вас получатся:

### Ленивые вареники

Вам понадобится: творог 1 пачка (200г), яйцо 1 шт., сахар 1-2 ст.л., мука 2 ст.л., ваниль на кончике ножа, соль 1/8 ч.л. Растереть творог с яйцом, солью, сахаром и ванилью. Добавить муку и тщательно перемешать. Выложить тесто на посыпанную мукой доску и размять, присыпать сверху мукой и раскатать до 1 см. толщины. Вырезать с помощью формочки или просто нарезать полосками с палец толщиной. Опускать в кипящую подсоленную воду. Варить, пока не всплывут. Достать шумовкой и выложить слоями на блюдо, каждый слой слегка посыпать сахаром, чтоб не слипались. Подавать со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Горячие блюда из творога требуют больше времени для приготовления. Можно приготовить их с вечера, а утром останется только разогреть.

**Бутерброды с салатом** Ломтики пшеничного или ржаного хлеба намазать сливочным маслом, накрыть листьями зеленого салата, на которые положить кусочек вареного мяса или ветчины, добавить дольку вареного яйца и немного майонеза.

**Салат из шпината и щавеля** Очищенные листья шпината и щавеля (по 150 г) отварить в небольшом количестве слегка подсоленной воды, отжать, нарезать и выложить на блюдо, залить соусом. Приготовление соуса: полстакана очищенных грецких орехов, три дольки чеснока, немного нарезанных зеленого лука, укропа и петрушки истолочь до однородной массы, развести горячей водой до густоты сметаны, добавить по вкусу уксус, растительное масло и соль.

**Салат из квашеной капусты с апельсином** стакан квашеной капусты заправить подсолнечным маслом, добавить по вкусу сахар, тонко нарезать половину очищенного от кожуры и семян апельсина и половину луковицы. Смешать их с капустой.

**Салат из моркови и яблока** Натереть сырую морковь и половинку яблока, заправить их столовой ложкой сметаны, добавить по вкусу соль и сахар.