

Tvarohové syrníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 1 kostka
- hladká mouka 3 lžíce
- cukr 1 lžíce
- vejce 1 ks
- šlehačka 1.5 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Propasírovaný tvaroh smícháme s vejcem, moukou, solí a cukrem v hladké těsto
2. Z těsta vyválíme váleček, z kterého vykrájíme kola, na která vytlačíme vzorek pomocí paličky na maso, na prkénku posypaném strouhankou dotvarujeme
3. Kolečka asi 1 cm vysoká usmažíme v dobře rozpáleném oleji, po obou stranách, dorůžova a hned je podáváme, ještě teplá, ozdobená šlehačkou a kompotem nebo džemem.