**Пышные сырники с яблоком и корицей**

**Ингредиенты на 8 сырников:**

Творог 9% - 400 г;

Яйцо крупное – 1 шт.;

Сахар – 3 ст. л.;

Соль – 1 ч. л.;

Корица – 1ч. л.;

Яблоко кисло-сладкое – 1 шт.;

Разрыхлитель – 1 ч. л.;

Мука – 7 ст. л. с горкой (2 ст. л. – для того, чтобы обвалять сырники)

**Приготовление:**

Творог берите обычный, не рассыпчатый, жирненький, так сырники будут вкуснее.

Выкладываем творог в неглубокую миску.

Добавляем яйцо, соль, сахар, корицу и разрыхлитель.

Муку я просеял через кружку – сито.

Среднее кисло-сладкое яблоко натрите на терке.

Все хорошо смешайте и дайте творожной массе отдохнуть минут 15.

Сформируйте сырник и каждый обваляйте в муке.

Жарьте в растительном масле минут по 10 с каждой стороны на небольшом огне, затем выключите плиту и дайте им настоятся, чтобы лучше пропеклись внутри.

Сковороду возьмите побольше, диаметром 28 см, так сырники легче переворачивать, так как они получаются довольно пышные.

Подайте сырники со сметаной.

Приятного Аппетита!!!