**«Сырные бабки» в сметанно-маковом соусе**

**Ингредиенты**

Творог – 600 г

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 2-3 ст. л.

Соль – щепотка

Мука – 2-3 ст. л.

Сливочное масло – для смазывания формы для запекания

**Для сметанно - макового соуса:**

Сметана – 300 г

Мак – 2-3 ст. л.

Сахар – 1 ст. л.

**ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**Шаг 1**

К творогу для сырных бабок добавляем соль, сахар, яйцо и хорошенько всё перемешиваем в миске.

**Шаг 2**

Подсыпаем муку, её понадобится больше или меньше в зависимости от консистенции творога.

**Шаг 3**

Перемешиваем и формируем небольшие сырные шарики – так их удобней будет готовить и подавать к столу.

**Шаг 4**

Выкладываем наши творожные сырные бабки в кипящую подсоленную воду и закрываем крышкой.

**Шаг 5**

Как только они всплывут, вынимаем и выкладываем их в смазанную сливочным маслом форму для запекания.

**Шаг 6**

Приготовим простой, но вкусный сметанный соус для сырных бабок в духовке. В миске смешиваем сметану с сахаром и маком.

**Шаг 7**

Тщательно перемешиваем сметанную массу и заливаем этой смесью сырные шарики в форме.

**Шаг 8**

Отправляем бабки в духовку, предварительно разогретую до 180 градусов примерно на 20 минут и запекаем.

**Шаг 9**

Подаем наше лакомство под сметанным соусом с маком к завтраку горячими, хотя и в холодном виде они очень вкусные.

**Шаг 10**

Вот какая вкусная красота под названием «Сырные бабки» получилась! По желанию это вкусное домашнее блюдо можно украсить фруктами или ягодами. Обязательно полейте сметанным соусом сверху.

Приятного аппетита!