

# Syrniki – rosyjskie placuszki z serem

Syrniki to popularne w Rosji, na Ukrainie i Białorusi placuszki robione na bazie sera. Są wyjątkowe, bo bardzo delikatne i puszyste. Cały figiel polega na tym, by do sera dodać jak najmniej innych składników w taki sposób, by placuszki były jak najbardziej serowe i rozpływające się w ustach.

Jak to zrobić? Nie jest to wcale bardzo trudne. Syrniki można robić z dodatkiem mąki pszennej lub kaszy manny. Z kaszą według mnie są znacznie łatwiejsze do przygotowania, więc jeśli robicie je pierwszy raz, to bez zastanowienia użyjcie kaszy.

Syrniki nie są może najłatwiejszymi plackami na świecie, ale warte są podjętego wysiłku. Robi się je dwie minuty, ale podczas formowania i smażenia trzeba uważać, bo łatwo się rozpadają. Warto mieć pod ręką sporą szpatułkę, która pomoże przełożyć je na drugą stronę.

## Syrniki – składniki:

/na 10 sporych sztuk – porcja dla 3-4 osób/

---

- o 500 g twarogu\*
  - o 4 płaskie łyżki **domowego cukru waniliowego**
  - o 2 jajka
  - o 100 g kaszy manny lub mąki pszennej
  - o mąka do obtoczenia syrników
  - o olej rzepakowy do smażenia
- 

\*Do syrników tradycyjnie polecany jest twaróg w kostce. Przyznam jednak, że przeważnie robię je z twarogu z wiaderka, czyli „trzykrotnie mielonego”. Ważne jednak, by był dobrej jakości i w składzie miał sam twaróg, bez żadnych dodatków, bo często tego typu sery są po prostu bardzo wodniste i z takiego syrniki się nie udadzą.

### Do podania:

---

- o cukier puder
- o konfitura

---

## Syrniki – przepis:

W misce mieszamy z sobą ser, jajka, cukier, kaszę lub mąkę. Wyrabiamy aż masa będzie jednolita. Zobaczycie, że będzie dość luźna, ale taka ma być! Nie dodawajcie więcej kaszy lub mąki, bo syrniki nie będą tak delikatne.

Na talerzu wysypujemy 3-4 czubate łyżki mąki. Nabieramy łyżką porcję ciasta i wrzucamy w mąkę. Bierzemy do ręki i otrzepujemy nadmiar mąki, jednocześnie formując okrągły placuszek, spłaszczamy w dłoniach.

Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy po 3 sztuki. Smażymy na średnim ogniu 2-3 minuty z jednej i potem tyle samo z drugiej strony. Wyjmujemy i przekładamy na talerz wyłożony papierowymi ręcznikami, które wchłoną nadmiar tłuszczu.

## Syrniki – podanie:

Syrniki zjadamy na gorąco. Przed podaniem posypujemy je cukrem pudrem. Najlepiej smakują w towarzystwie domowej konfitury lub ze świeżymi owocami oraz kubkiem kawy.

Smacznego!

E.



Madame Edith

## Syrniki – rosyjskie placuszki z serem

Czas przygotowania: 0H20M

---