



Приготовление горячего завтрака

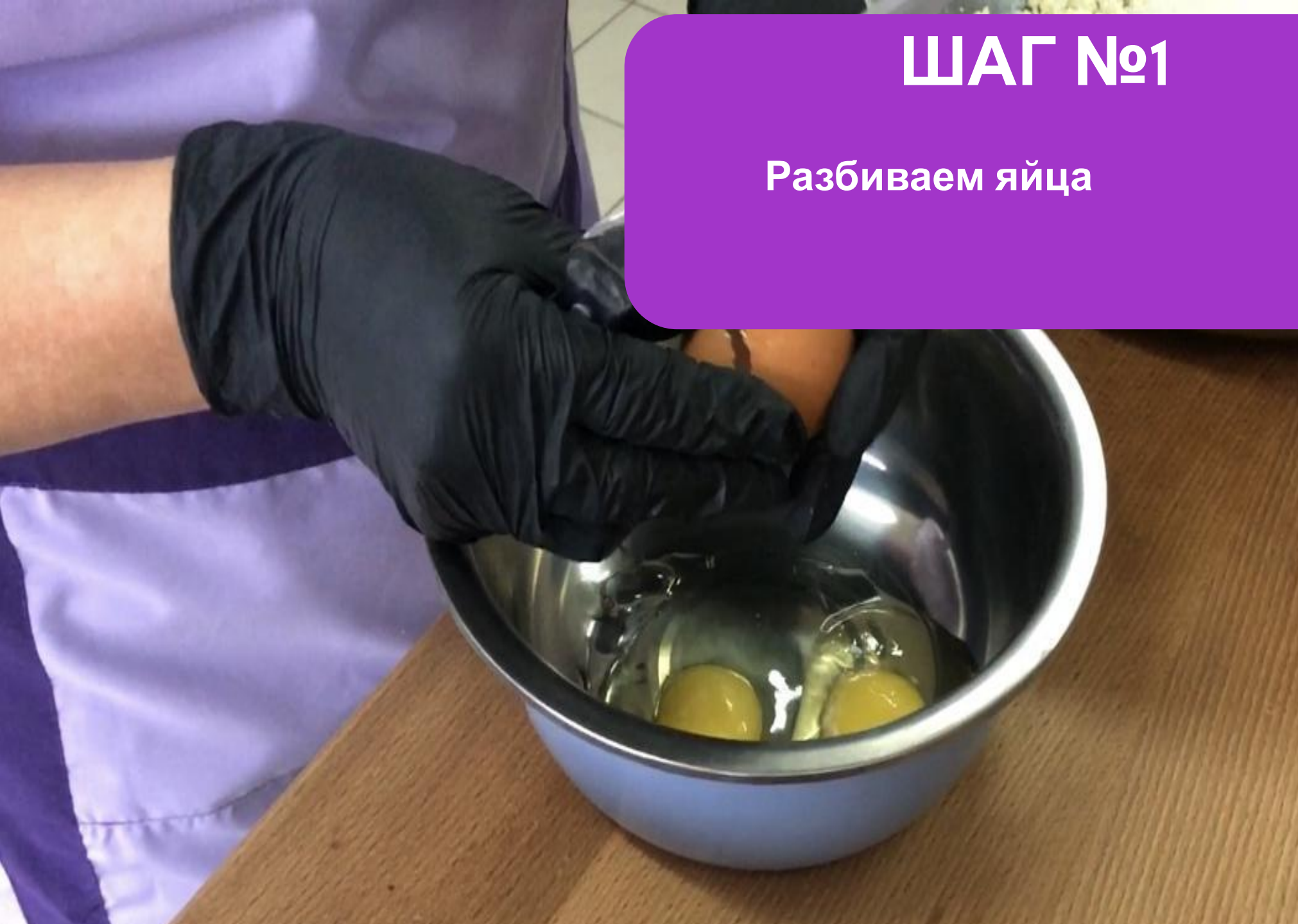
Сырники с молочным соусом



МОУ «СОШ №9»

ШАГ №1

Разбиваем яйца



ШАГ №2

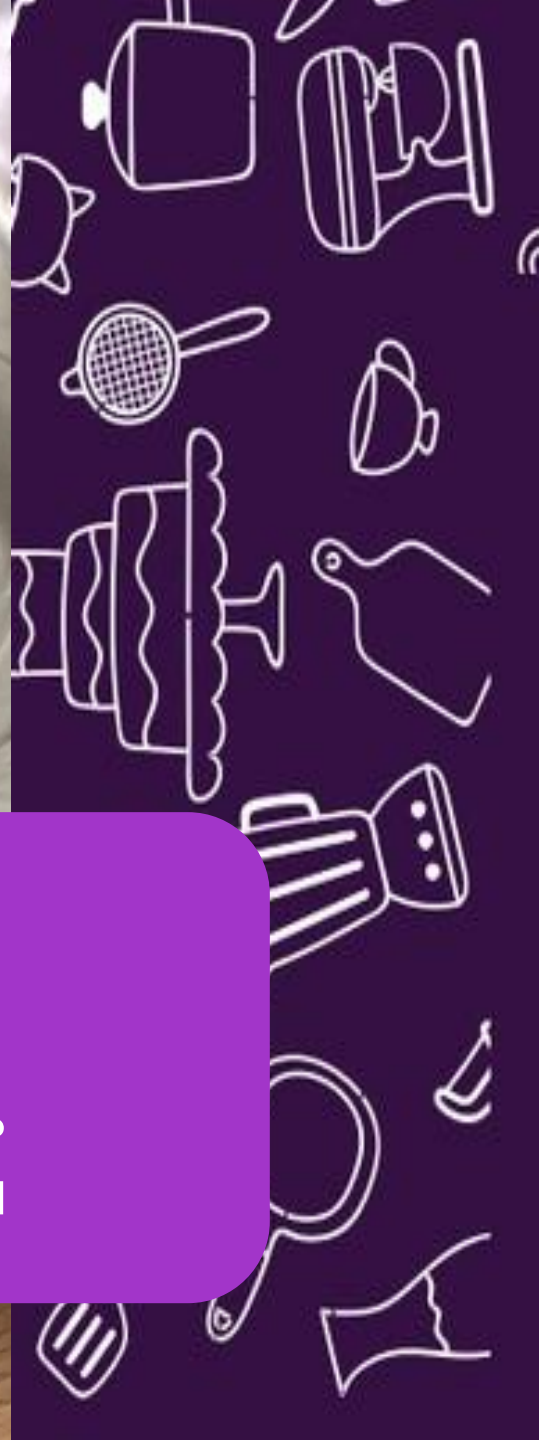
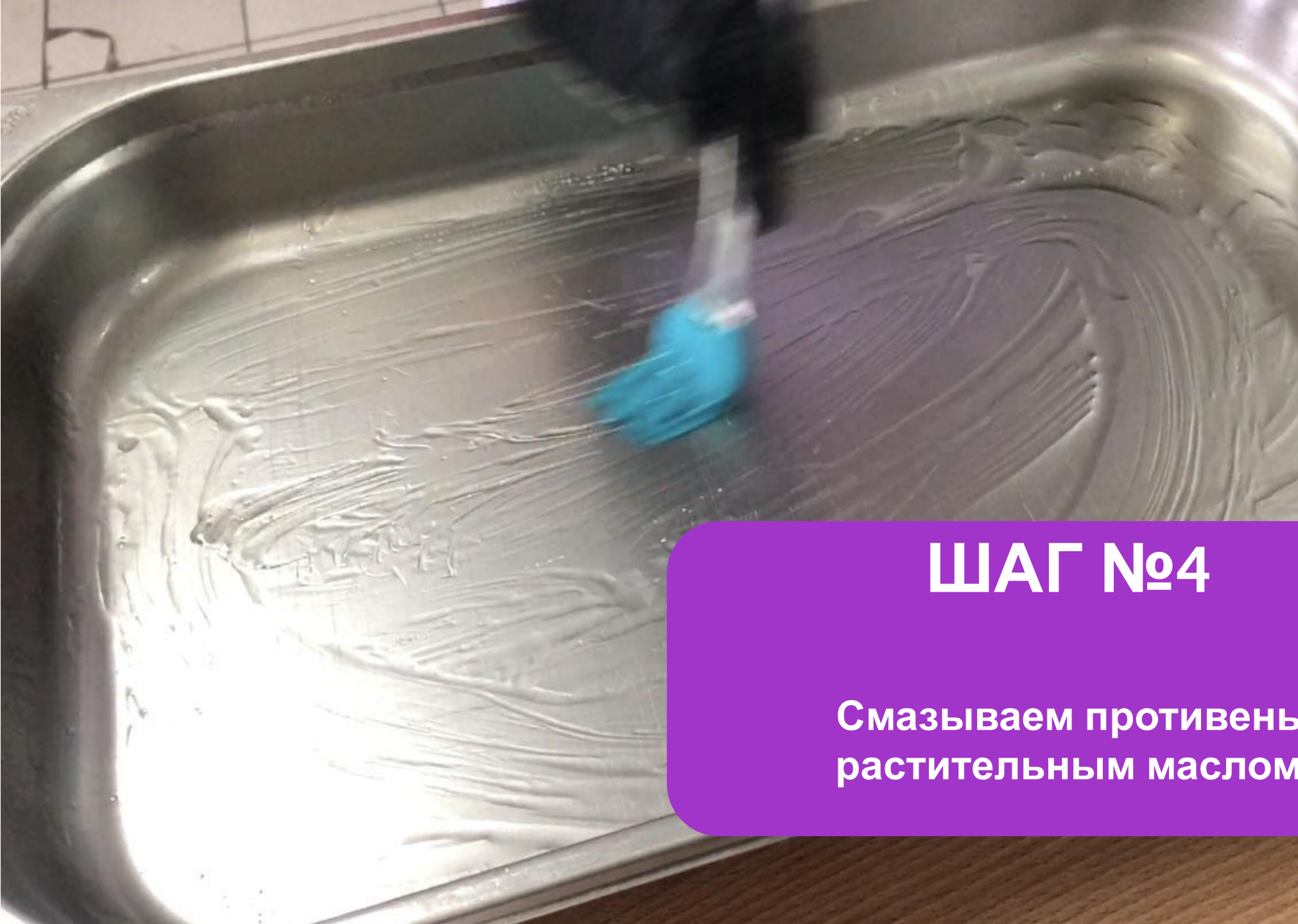
Добавляем творог,
муку и сахар





ШАГ №3

Тщательно перемешиваем
ингредиенты



ШАГ №4

Смазываем противень
растительным маслом



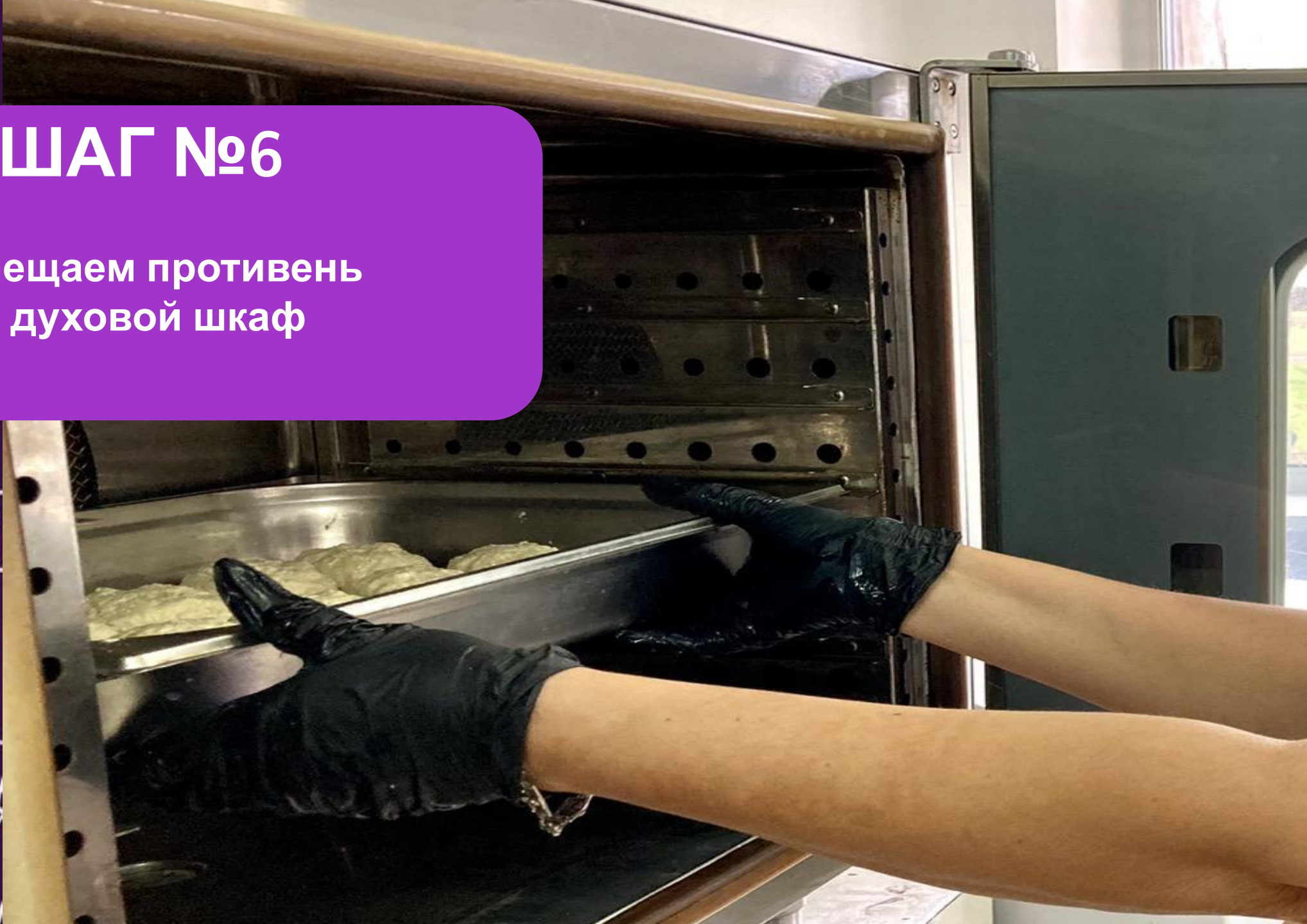
ШАГ №5

Перемешанную массу формируем
в полуфабрикаты



ШАГ №6

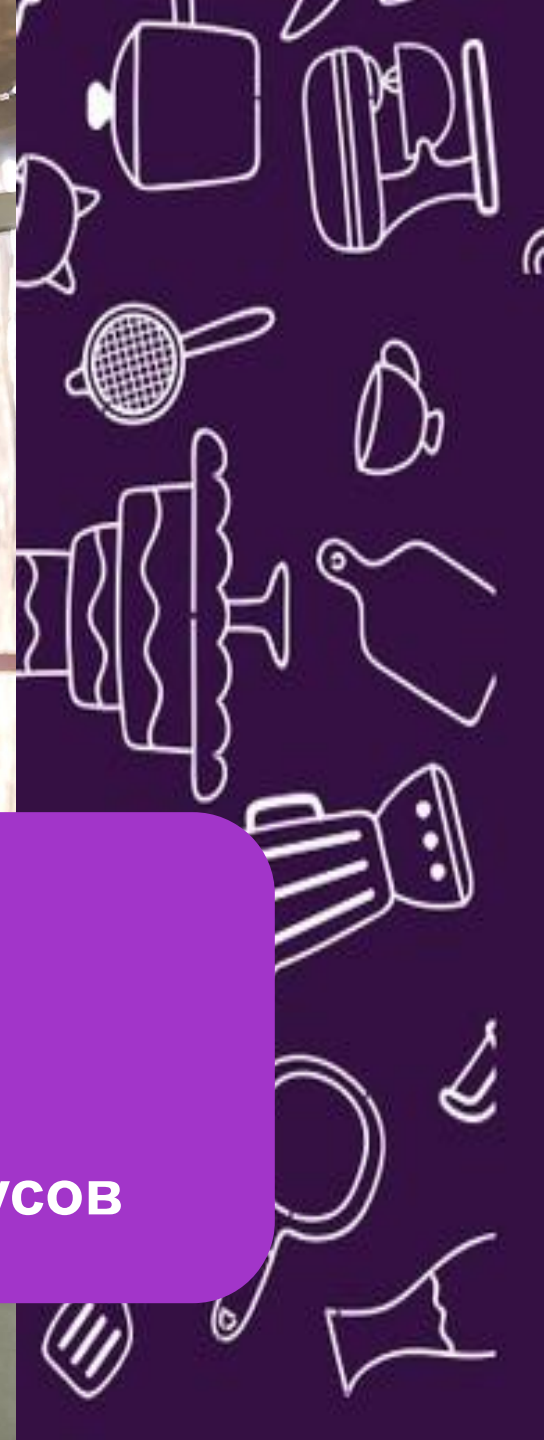
Помещаем противень
в духовой шкаф





ШАГ №7

Запекаем 20 минут,
при температуре 165 градусов



ШАГ №8

Извлекаем противень с готовыми сырниками из печи





ШАГ №9

Сервируем блюдо и поливаем сырники молочным соусом

Приятного аппетита!