



Сырники - 25 штук (Rahkaletut - 25 kappaletta)

500 гр. творога

2 яйця

2 ст. л. сахара (можно меньше!!!)

3 ст. л муки

чуть-чуть соли

чуть-чуть сока лимона (необязательно)

жарить на масле

/ на растительном масле

/ на масле + растительном масле

500 g rahkaa

2 kananmunaa

2 ruokalusikallista sokeria (voi olla vähemmän!!!)

2 ruokalusikallista vehnäjauhoja

pikkaisen suolaa

pikkaisen sitruunan mehua (ei pakollista)

paistaminen voilla

/ (tai) kasviöljyllä

/ (tai) voilla ja öljyllä

Как готовить?

Miten valmistaa?

1. Хорошо перемешиваем все ингредиенты.

Sekoitetaan kaikki ainekset hyvin (yhdeksi massaksi siis).

2. Один сырник = одна столовая ложка теста. Выкладываем ложкой на сковородку.

Yksi rahkalettu on yksi ruokalusikallinen. (Eli mittaa ruokalusikalla taikinaa.) Aseta taikina lusikalla paistinpannulle.

P.S. Taikina on melko löysää.

3. Жарим до золотистого цвета.

Paistetaan, kunnes on kultaisen väristä.

4. Едим со сметаной или с вареньем.

Syödään smetanan tai hillon kera.

!!! Если вы едите с вареньем, тогда можно использовать меньше сахара в тесте.!!!

!!! Jos syötte hillon kera, niin voi käyttää vähemmän sokeria taikinassa.!!!

Приятного аппетита!

Hyvää ruokahalua!