

Zlatni sirnjiki sa slatkim od malina
(Золотистые сырники с малиновым вареньем)

Sirnjiki sa slatkim bili su omiljeno jelo Nikolaja II. Ovo jelo spremalo je na dvoru po starom ruskom receptu - od punomasnog sira, sa suvim grožđem.

Sastojci za dve porcije:

300 grama sitnog kravljeg sira,
3 supene kašike brašna,
2 supene kašike šećera,
1 jaje,
1 supena kašika suvog grožđa,
4 supene kašike ulja,
100 grama smetane,
2-3 supene kašike slatkog od malina ili džema,
So

Priprema:

Pregledati i oprati suvo grožđe. Sir prosejati kroz sito i dodati polovinu brašna. Ulupati jaje pa dodati suvo grožđe i šećer. Posoliti po ukusu i dobro zamesiti. Razvaljati u oblik štapića debljine 5-6 cm koji ćete po širini iseći na parčiće. Tako dobijene parčiće uvaljati u preostalo brašno i napraviti „krofnice“. Zagrejati ulje u tiganju i peći sirnjike dok ne dobiju zlatnu boju. Izvaditi ih na veliki tanjir, ostaviti da se malo ohlade i svaki sirnjik premazati smetanom, a zatim preko smetane staviti po jednu kafenu kašičicu slatkog od malina.

Napomena:

Smetana je ruski mlečni proizvod sličan našoj kiseloj pavlaci.

Ovaj recept preuzet je iz knjige „Ruska ceremonijalna trpeza. Stari meni i recepti imperatorske kuhinje dvorca u Livadiji“. Knjiga je objavljena na ruskom jeziku, a autori su Sergej Nikolajevič Puškarjov i Oksana Jurjevna Zaharova.

www.raditeodkuce.com

www.samonajbolje.info