Идеальные сырники  
  
Сколько я искала эти сырники...Все перерыла - нет, все не так. С манкой?, - нет,спасибо. Эксперименты дали хороший результат.  
  
Ингредиенты:  
Творог (ТОЛЬКО! 5%) - 600 г.  
яйцо небольшое - 1 шт  
соль - щепотка, она усилит сладость  
сахар - 100-150 г (опционально), сырники люблю сладкими и исключительно по утрам.  
мука - 2 ст.л.  
  
Приготовление:  
  
1. Все смешать, перетирать через сито творог не обязательно, итак - божественно. Мокрыми руками скатать шарики.  
2. У меня всегда получается 13 штук. Обваливаем в муке. Стряхиваем (чудное слово)лишнюю.  
3. На раскаленную сковороду - на средний огонь.  
4. Как только с одной стороны получится красивый румяный цвет - перевернуть, накрыть крышкой и оставить доходить до такого же цвета только под крышкой на медленном огне.  
5. Вот, под крышкой они у нас опухли. Со сковороды - на тарелку с бумажным полотенцем.

Салат Цезарь самый простой рецепт  
  
Ингредиенты для готовки салата  
  
Куриное филе - 200г.  
Сыр - 100 г.  
Батон - 200 г.  
Cалат зеленый - 100 г.  
Помидоры черри - 100 г.  
Яйца - 2 шт.  
Масло оливковое - 1 с.л.  
Чеснок - 2 зубчика  
Горчица - 1 ч. л.  
Сок лимона - 1 ч.л.  
Соль - по вкусу  
Перец - по вкусу  
Соус по желанию и по вкусу  
  
Основным ингредиентом салата цезарь является, конечно, куриное филе. Есть два способа приготовить филе для салата. Первый – обжаривать филе на оливковом масле примерно 10 минут. Второй – отварить филе в воде с добавлением соли, варить нужно около 20 минут. После этого филе можно нарезать или разломать руками. Второй способ подходит для более простого варианта салата.  
Также неотъемлемой частью салата «Цезарь» являются сухарики. Самым простым вариантом приготовления сухариков можно считать сушение в духовке (температура должна быть примерно 175 градусов, а время приготовление около 15-20 минут) или обжарку на сухой сковороде. Сухарики для оригинального «Цезаря» стоит готовить на оливковом масле с добавление зубчиков чеснока. В итоге получаться гренки с легким ароматом чеснока.  
Далее следует подготовить остальные ингредиенты – помидоры, яйца, салат.  
  
Яйца нужно отварить вкрутую. Затем нарезать их крупно. Лучше использовать помидоры черри, их желательно нарезать не мелко, а пополам. Затем добавляем сухие листья салата. Можно порвать листья салата руками. Если вы хотите добавить орехи, то их лучше сначала высушить на сковороде или в духовке.  
  
Теперь следует приготовить заправку. Для нее мы возьмем оливковое масло, чеснок, горчицу, соль, перец и лимонный сок.  
Можно, конечно, добавить немного майонеза, но это не обязательно. Существует несколько вариантов заправки. Можно полить салат оливковым маслом и добавить чуть-чуть лимонного сока. Также можно использовать готовые заправки для салата «Цезарь».  
Теперь стоит соединить все ингредиенты вместе. Сначала поливаем курицу и салатные листья заправкой.  
Или добавляем заправку только к салату, а затем выкладываем курицу.  
Потом добавляем помидоры, яйца и сухарики.  
Можно сверху положить тертый сыр.