

## Сыр “Гамолка”

Рэцэпт на кожны дзень

### Інгрэдыенты:

- 1 кг тварагу (пажадана 9%)
- 2 яйкі
- 10 г солі
- 1 ст.л кмену

### Спосаб прыгатавання:

1. Тварог перамешваем з яйкамі, соллю і кменам.
2. З атрыманай тварожнай масы скручваем невялікія шарыкі дыяметрам 2-3 см і раскладаем на блясе, засланай пергаментам, на адлегласці 4 см адзін ад аднаго.
3. Запякаем у духовай шафе 1 гадзіну пры тэмпературы 120 градусаў.
4. Даем сыру астыць на блясе і падаем на стол.

Смачна есці!

## Сыр “Гамолка”

Рецепт на каждый день

### Ингредиенты:

- 1 кг творога (желательно 9%)
- 2 яйца
- 10 г соли
- 1 ст.л тмина

### Способ приготовления:

1. Творог перемешиваем с яйцами, солью и тмином
2. Из полученной творожной массы формируем небольшие шарики диаметром 2-3 см и раскладываем на противне, засланном перагентом, на расстоянии 4 см друг от друга.
3. Запекаем в духовке 1 час при температуре 120 градусов.
4. Даем сыру остыть на противне и подаем к столу.

Приятного аппетита!