



Продукты для первого способа:

творога — 350—400 г,

сахарного песку — 75—100 г,

яиц — 3 шт.,

ванилина — 0,5 г,

изюма — 150 г.

Для второго способа:

творога — 250 г,

яиц — 5 шт.,

изюма — 100— 150 г,

сахарного песку —100 г.

1-й способ. Дрожжевое сдобное тесто раскатать толщиной 1 см, нарезать квадратами 10х10 см, в каждый положить по 1 ч.л. начинки, края склеить, выложить на смазанную маслом сковородку, выпекать 15-20 мин. при 180°С.

2-й способ. Сдобное тесто раскатать, положить на сковородку, края приподнять, края смазать маслом, выпекать 15-20 мин. при 180°С.

Приготовление начинки. Творог протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляя сахар, изюм, яйца, соль по вкусу.