

Przewiewne syrniki: sprawdzony przepis na puszyste placuszki

Podstawą idealnie przewiewnych syrników jest odpowiedni twaróg. **Twaróg półtłusty** zapewnia optymalny balans między kremowością a zwartością ciasta. Zbyt tłusty twaróg sprawi, że syrniki będą ciężkie, natomiast chudy może skutkować zbyt suchą konsystencją. Przed użyciem twaróg powinien być dokładnie zmielony lub przetarty przez sito, co zapewni jednolitą strukturę bez grudek.

Kluczowym elementem jest umiejętne dozowanie mąki. Na 500 g twarogu wystarczy zaledwie 3-4 łyżki *mąki pszennej*. Nadmiar mąki to najczęstszy błąd, który prowadzi do gumowatej, ciężkiej konsystencji. Warto pamiętać:

Prawdziwie przewiewne [syrniki](#) zawierają minimalną ilość mąki – tylko tyle, by składniki się połączyły, zachowując puszystość gotowego wyrobu.

Dla uzyskania jeszcze lżejszej struktury, część mąki pszennej można zastąpić mąką ziemniaczaną (1 łyżka na 500 g twarogu).

Jajka i dodatki smakowe

Jajka pełnią podwójną funkcję w cieście na syrniki – są spoiwem i nadają puszystość. Na 500 g twarogu optymalna ilość to **2 średnie jajka**. Warto je lekko ubić przed dodaniem do masy, co wprowadzi dodatkowe powietrze do ciasta. Technika łączenia składników jest równie istotna – należy mieszać delikatnie, ruchami od dołu do góry, aby nie wybić powietrza z masy.

Dodatki smakowe nadają syrnikom charakterystyczny aromat:

- Cukier wanilinowy (1 łyżeczka) – podkreśla słodycz i nadaje aromat
- Skórka cytrynowa (z 1/2 cytryny) – dodaje świeżości i lekkiej kwasowości
- Rodzynki (50 g) – należy je wcześniej namoczyć w ciepłej wodzie i dokładnie osuszyć

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową przed połączeniem. Masa na syrniki powinna odpoczywać w lodówce przez minimum 30 minut, co pozwoli składnikom się połączyć, a ciastu nabrać odpowiedniej konsystencji.

W Multi Cook specjalizujemy się w produkcji tradycyjnych wyrobów mącznych, w tym delikatnych placków twarogowych, które przygotowujemy według sprawdzonych receptur z najwyższej jakości składników. Nasze półprodukty zachowują wszystkie walory smakowe domowych wypieków, wymagając jedynie prostego przygotowania w domu.

Proces przygotowania i smażenia syrników dla uzyskania idealnej tekstury

Formowanie i grubość – klucz do przewiewności

Sekret **przewiewnych syrników** tkwi w odpowiednim formowaniu ciasta. Stosuj **technikę mokrych dłoni** – zwilż ręce zimną wodą przed uformowaniem każdego placka, co zapobiegnie przyklejaniu się masy serowej. Masa powinna być gęsta, ale plastyczna, z idealną proporcją twarogu do mąki (nie więcej niż 2-3 łyżki mąki na 500g twarogu).

Optymalna grubość syrników to **1,5-2 cm** – cieńsze będą zbyt twarde, grubsze mogą pozostać surowe w środku. Formuj [placki](#) o średnicy około 7-8 cm, lekko dociskając brzegi, ale nie

ubijając środka. Taka struktura pozwala na równomierne ogrzewanie ciasta i tworzenie charakterystycznych pęcherzyków powietrza wewnątrz.

Wskazówka eksperta: Przed smażeniem odstaw uformowane syrniki na 15 minut w chłodne miejsce. Pozwoli to składnikom się połączyć, a plackom zachować kształt podczas obróbki termicznej.

Technika smażenia dla złocistej skórki

Temperatura jest kluczowym elementem przygotowania idealnych syrników. Rozgrzej patelnię z **olejem roślinnym do temperatury 160-170°C** – zbyt niska spowoduje nasiąknięcie placków tłuszczem, zbyt wysoka przypalenie powierzchni przy surowym wnętrzu.

Smażenie powinno odbywać się **pod przykryciem przez pierwsze 2-3 minuty**, co pomaga w równomiernym ogrzaniu całego placka. Następnie odkryj patelnię i smaż do uzyskania złocistego koloru (około 3-4 minuty na stronę).

Przy obracaniu syrników używaj **dwóch szpatułek jednocześnie**, podważając placek delikatnie z obu stron. Unikniesz w ten sposób rozpłaszczczenia i zachowasz puszystą strukturę. Po usmażeniu ułóż syrniki na papierowym ręczniku, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Podawaj **ciepłe** z dodatkami, które podkreślą ich delikatny smak: tradycyjną kwaśną śmietaną, naturalnym miodem, domowym dżemem malinowym lub świeżymi owocami sezonowymi. W 2025 roku coraz popularniejsze stają się także wytrawne dodatki – [sos](#) grzybowy czy pesto z ziół ogrodowych.