



Home » Кулінарія » Секрет пухких сирників: що додати, щоб вони не "забивалися"

Секрет пухких сирників: що додати, щоб вони не "забивалися"

ЛИСЕНКО КАТЕРИНА — 26 Травня 2026, 13:00 2 Mins Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Багато людей стикаються з однією проблемою: сирники замість ніжних і повітряних виходять "забитими", твердими або схожими на гуму. Навіть хороший сир не завжди рятує ситуацію. Кулінари пояснюють: головний секрет ідеальних сирників часто ховається у дрібницях, на які мало хто звертає увагу.

Однією з головних помилок вважається **занадто багато борошна**. Багато господинь додають його "для надійності", щоб тісто не липло. Але саме надлишок борошна робить сирники щільними та важкими.

Кулінари радять додавати до маси **трохи манки**. Саме вона допомагає сирникам залишатися ніжними та водночас добре тримати форму. Манка вбирає зайву вологу й робить текстуру більш повітряною.

Ще один секрет — **правильний сир**. Якщо він занадто вологий, сирники можуть розповзатися або вимагати більше борошна. Перед приготуванням сир краще трохи відтиснути або використовувати більш сухий продукт.

Не менш важливо добре розім'яти сир виделкою або перебити блендером. Однорідна маса робить сирники значно ніжнішими.

Кулінари також радять не додавати багато цукру. Через надлишок цукру маса стає рідкішою, а сирники починають пригоряти зовні, залишаючись сирими всередині.

Ще один важливий лайфхак — **дати тісту постояти 10-15 хвилин**. За цей час манка або борошно вбирають вологу, і текстура стає кращою.

Фахівці також не рекомендують смажити сирники на надто сильному вогні. Висока температура швидко робить скоринку темною, але всередині сирники можуть залишатися сирими та важкими.

Для більшої пухкості деякі кухарі додають дрібку розпушувача або окремо збитий білок. Це допомагає зробити текстуру ще легшою.

Кулінари наголошують: ідеальні сирники — це баланс. Мінімум борошна, хороший сир і правильна температура смаження часто дають значно кращий результат, ніж складні рецепти.

У підсумку, пухкі сирники — це не випадковість, а результат кількох простих хитрощів. Іноді одна ложка манки або правильний сир можуть повністю змінити смак і текстуру страви.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

сирники



ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

13:27 У Європі показали обличчя жінки, яка жила 45 тисяч років тому

13:22 Залишити знайдені золоті вже не вийде: через яку суму відкривають справу

13:13 Кліщі вже всюди: лісники радять обмотати руки й ноги перед прогулянкою

13:00 Секрет пухких сирників: що додати, щоб вони не "забивалися"

12:50 Обман замість перехоплення: як Україна змушує ракети РФ промахуватись

12:40 Телефон перегрівається навіть без навантаження? Причина може бути небезпечнішою, ніж здається

12:21 Саме через ці фрази люди звільняються: помилки керівників, які руйнують колектив

12:11 Огірки раптом перестали рости? Помилки дачників, які можуть залишити без врожаю

12:00 Кремль змінює тактику: як залучають росіян до війни

11:49 Лікарі б'ють на сполох: що відбувається з організмом, якщо постійно сидіти в навушниках

LOAD MORE

КАТЕГОРІЇ НОВИН

- Всі новини
- Україна
- Політика
- Економіка
- Світ
- Стиль життя
- Авто
- Технології
- Суспільство
- Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

- Про проект
- Автори
- Редакційна політика і стандарти
- Політика використання ШІ
- Політика конфіденційності
- Правила коментування
- Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринська, 63

editor@expert.in.ua
corrections@expert.in.ua
reklama@expert.in.ua