

Лапшевник с творогом и ягодами

Оставшаяся лапша от обеда всегда может найти достойное место в другом блюде. Приготовьте на завтрак лапшевник. Понравится и детям, и взрослым.



Ингредиенты

лапша	200 г
творог	200 г
ягоды замороженные	100 г
сахар	1 ст.л
яйца	2 шт.
масло сливочное	20 г
панировочные сухари для посыпки	1 ст.л
соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Лапшу или вермишель сварить до готовности. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

2 Шаг 2



Творог перемешать с яйцами, сахаром.

3 Шаг 3



Добавить лапшу и ягоды.

4 Шаг 4



Выложить в смазанную форму, силиконовую можно не смазывать.

5 Шаг 5



Сверху положить сливочное масло и посыпать панировочными сухарями.

6 Шаг 6



Выпекать в течение 30 минут в разогретой до 200 градусов духовке.

7 Шаг 7



Приятного аппетита!