

Спосіб виробництва сирних оладків для людей у стані постійного стресу, що включає перетирання кисломолочного сиру з яйцями курячими, перемішування інгредієнтів з утворенням тіста та формування оладок, який **відрізняється** тим, що попередньо готують дріжджову опару у кефірі з цукром у кількості половини рецептурного складу кефіру з подальшим бродінням протягом 40 хвилин при температурі 28-30 °С, у тісто додатково вводять гарбузове пюре, отримане шляхом механічної обробки, припускання та блендерування гарбуза, у кількості 7,3 мас. %, а також шрот насіння вівса у кількості 3,0 мас. %, попередньо набряклий у решті кефіру протягом 45 хвилин, після формування оладки обсмажують на олії при температурі 120-140 °С протягом 3-5 хвилин, при такому співвідношенні інгредієнтів, % мас.:

гарбузове пюре	7,3
борошно пшеничне	15,7
сир кисломолочний 9 %	26,1
шрот насіння вівса	3,0
цукор-пісок	7,3
яйця	7,3
кефір 3,2 %	25,4
олія соняшникова	6,1
сухі дріжджі	1,8.