



Home » Кулінарія » Маринована капуста по-новому: чим її поливають перед запіканням

## Маринована капуста по-новому: чим її поливають перед запіканням



Юлія Ковальчук — 12 Травня 2026, 14:56 ⌚ 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



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

Цю капусту готують у духовці з ароматною заправкою на основі часнику, лимонного соку та гірчиці. Закуска виходить ніжною, соковитою і швидко зникає зі столу.

Для приготування знадобиться капуста, 6–7 зубчиків часнику, 70 мл рослинної олії та 30 мл лимонного соку. Також у заправку додають зернисту гірчицю, сіль, чорний перець і паприку. Найкраще використовувати копчену паприку — вона дає насичений аромат.

Капусту потрібно розрізати на четвертинки. Качан залишають, щоб шматки не розпадалися під час запікання. Після цього готують маринад із часнику, олії, лимонного соку та спецій.

Кожен шматок капусти добре змащують заправкою. Потім усе перекладають у рукав для запікання. Духовку попередньо розігрівають до 200 градусів.

Запекати капусту потрібно приблизно півтори-дві години. За цей час вона стає дуже м'якою та соковитою. Частина листя може трохи підгоріти, але саме це додає страві особливого смаку.

Таку капусту подають як окрему закуску або гарнір. Вона добре підходить і для домашньої вечері, і для пікніка чи святкового столу. Багато гостей після дегустації просять рецепт.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

маринована капуста

## 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. Звіринецька, 63

[editor@expert.in.ua](mailto:editor@expert.in.ua)

[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)