



Home » Кулінарія » Соковите м'ясо по-французьки в духовці: проста страва для всієї родини

Соковите м'ясо по-французьки в духовці: проста страва для всієї родини

РОМАНЧУК МИКОЛА — 15 Травня 2026, 15:14 ⌚ 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



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

М'ясо по-французьки з картоплею, помідорами та сиром залишається однією з найпопулярніших домашніх страв для обіду або вечері. Завдяки простим інгредієнтам страва виходить ситною, ароматною та соковитою.

Про це повідомляє Instagram-сторінка фудблогерки [oksicooks](#).

Для приготування знадобляться свиняча шия, картопля, цибуля, помідори, твердий сир, сметана, майонез та спеції.

Спочатку картоплю потрібно очистити та нарізати тонкими кружальцями. До неї додають сіль, перець, приправу до картоплі та кілька ложок соусу.

Для соусу змішують сметану, майонез і сухий часник. Форму для запікання змащують олією та викладають картоплю першим шаром.

Після цього додають подрібнену цибулю та шматочки свинини, які попередньо відбивають і приправляють сіллю, перцем та паприкою. М'ясо зверху змащують соусом.

Наступним шаром викладають помідори. Форму накривають фольгою та запікають приблизно 40-50 хвилин при температурі 200 градусів.

Наприкінці приготування фольгу знімають, страву посипають тертим сиром і повертають у духовку ще на 10 хвилин, щоб утворилася рум'яна скоринка.

Подавати м'ясо по-французьки радять гарячим разом зі свіжими овочами або зеленню.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

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

м'ясо по-французьки

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

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua