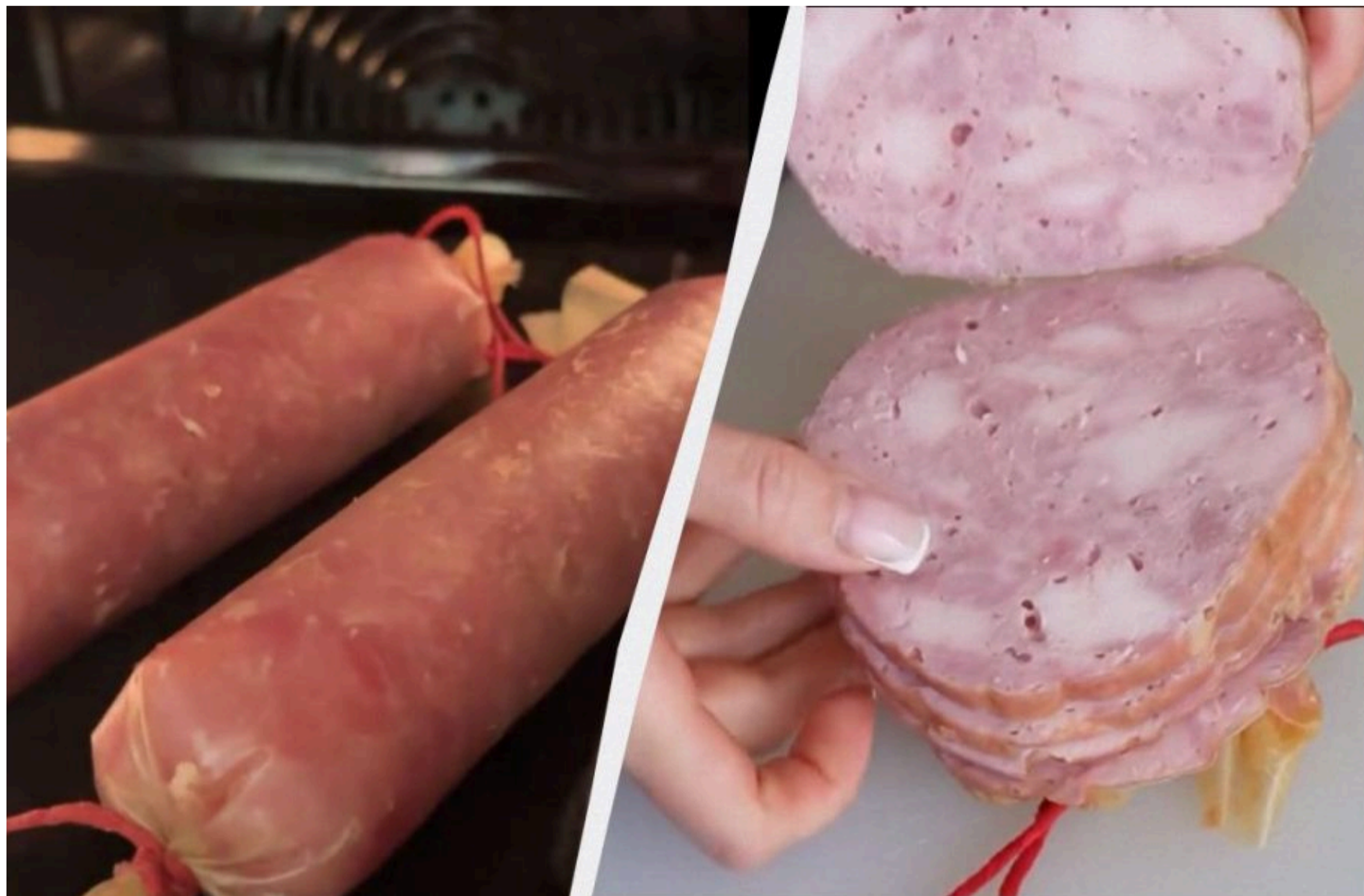




Номе » Кулінарія » Після цього рецепта магазинну шинку купувати вже не захочеться

Після цього рецепта магазинну шинку купувати вже не захочеться

ДМИТРУК АНДРІЙ — 20 Травня 2026, 12:12 — 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



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

Домашня шинка з курки виходить соковитою, ароматною та без сумнівних добавок із магазину. Для приготування знадобляться кілька видів м'яса, спеції та звичайна духовка.

Про це повідомляє [УНІАН](#).

Для домашньої шинки використовують куряче філе, м'ясо зі стегон та трохи жирнішого м'яса — свинини або яловичини. Саме така комбінація робить закуску ніжною та соковитою.

Курячу грудку нарізають невеликими кубиками, а стегна та інше м'ясо перекручують через м'ясорубку. Потім усе змішують у великій мисці.

До м'ясної маси додають сіль, паприку, мускатний горіх, суміш перців, подрібнений часник та трохи води. Фарш потрібно добре вимішати руками приблизно 10 хвилин, щоб маса стала щільною та однорідною.

Після цього фарш загортають у рукав для запікання, формуючи щільний рулет без порожнеч. Кінці перев'язують ниткою та залишають шинку в холодильнику на добу.

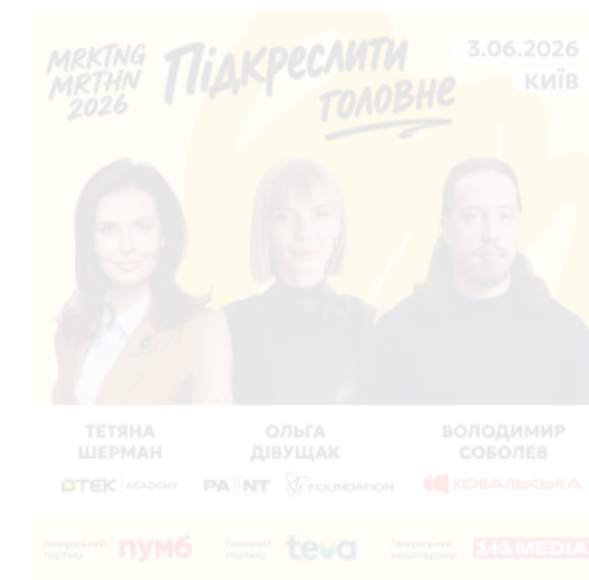
Перед запіканням рулет додатково загортають у фольгу та викладають на деко.

Готувати шинку можна двома способами. Перший — повільне запікання при 80 градусах близько трьох годин. Другий — швидший: приблизно 90 хвилин при температурі 180 градусів.

Домашню шинку рекомендують зберігати в холодильнику не довше чотирьох діб.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

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

ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

12:37 Мобілізація посилюється: у столиці на 40% збільшили групи ТЦК

12:30 Проїзд у Києві може подорожчати майже вчетверо: що буде з маршрутками та метро

12:21 Венс заявив, що саме Трамп "врятував" Україну від Росії

12:12 Після цього рецепта магазинну шинку купувати вже не захочеться

12:04 Банки почали автоматично блокувати картки українців: кого це стосується

11:55 Цей трюк із сонячними панелями дозволяє майже не платити за зарядку електрокара

11:46 Польща терміново шукає працівників на ягоди: які зарплати пропонують

11:38 Росія відправила загадковий морський конвой до Європи: що везуть 10 кораблів

11:31 Такі крильця зникають зі столу першими: простий рецепт на сковороді

11:22 За борги не все заберуть: яке майно українців захищає закон

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 МІДІА ГРУПА» © 2014—2026

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

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

editor@expert.in.uacorrections@expert.in.uareklama@expert.in.ua