




Найніжніші оладки з курячої печінки: рецепт для ситної вечері

ДМИТРУК АНДРІЙ — 21 Травня 2026, 18:04 — 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



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

Оладки з курячої печінки виходять соковитими всередині та з хрусткою скоринкою зовні. Для приготування знадобляться прості інгредієнти, а сама страва добре поєднується з картоплею, кашами або овочами.

Про це повідомляє фудблогерка talli sun в Instagram.

Для приготування знадобиться 350–400 грамів курячої печінки, 1–1,5 столової ложки сметани, 2–2,5 столової ложки борошна, а також сіль і чорний перець за смаком.

Спочатку потрібно дрібно нарізати цибулю та обсмажити її до прозорості. Після цього до сковорідки додають натерту моркву й готують овочі ще кілька хвилин, поки вони не стануть м'якими.

Курячу печінку слід добре промити, прибрати плівки та зайві частини, а потім дрібно нарізати ножом.

У мисці змішують печінку, обсмажені овочі, яйце, сметану, борошно, сіль, перець і подрібнену петрушку. Отриману масу залишають приблизно на 15–20 хвилин.

Після цього на розігріту сковорідку з невеликою кількістю олії викладають печінкову масу ложкою, формуючи невеликі оладки.

Оладки обсмажують по 2–3 хвилини з кожного боку до золотистої скоринки.

Окремо можна приготувати простий соус зі сметани, подрібненого часнику та зелені.

Готові оладки подають гарячими разом із соусом. Авторка рецепта зазначає, що страва залишається смачною навіть після охолодження.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

 ПІДПИСАТИСЯ

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



ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

19:56 Жінка опинилася в лікарні після спроби вкрасти вино дивним способом

19:39 У ресторані почали штрафувати гостей за переїдання і блювоту

19:32 Росія хоче створити найбільший літак після "Мрії", але без України не виходить

19:23 Колишній дворецький розкрив, що насправді їдять у Букінгемському палаці

19:14 Чому в маленьких містах вода часто дорожча: пояснення водоканалів

19:06 Влада Японії десятиліттями висаджувала дерева, які спричинили масову алергію

18:54 У США 80 років приховували прибульців: фізик ЦРУ зробив гучну заяву

18:45 Українцям з інвалідністю пояснили, чи можуть їх направити на ВЛК

18:37 Коуч назвав прості звички, які допомагають швидше знайти роботу

18:30 Горбатий кит здійснив неймовірну подорож через два океани

LOAD MORE

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проєкт

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

