



Home » Кулінарія » Цей рецепт рятує, коли немає часу: м'ясо та картопля в духовці

Цей рецепт рятує, коли немає часу: м'ясо та картопля в духовці

ДМИТРУК АНДРІЙ — 22 Травня 2026, 19:47 — 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ

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

Просту та ситну страву з м'яса і картоплі можна легко приготувати у духовці без тривалого стояння біля плити. Для рецепта знадобляться доступні інгредієнти, а вся страва готується на одному деку.

Про це повідомляє [Instagram-сторінка marafon18 6](#).

Для приготування знадобиться 700 грамів яловичого фаршу, один солодкий червоний перець, 50 грамів зелені або кінзи, дві чайні ложки томатної пасту, столова ложка оливкової олії, копчена паприка, прованські трави, сіль та чорний перець.

Фарш потрібно перекласти у глибоку миску та змішати з томатною пастою, дрібно нарізаним перцем, зеленню та спеціями. Після цього з маси формують невеликі котлетки однакового розміру.

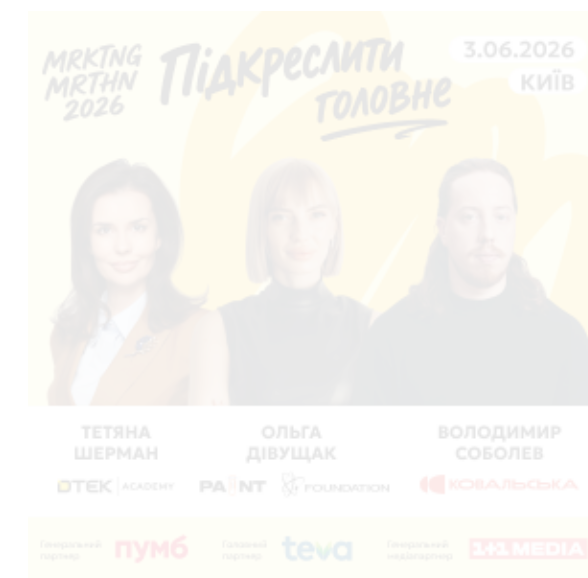
Окремо очищають та нарізають картоплю середніми шматочками. Її перемішують з оливковою олією, сіллю, чорним перцем та прованськими травами.

На застелене пергаментом деко викладають картоплю та м'ясні котлетки одним шаром. Страву запікають у духовці при температурі 180 градусів приблизно 45–50 хвилин.

У результаті картопля виходить рум'яною та м'якою, а м'ясо — соковитим і ароматним. Подавати страву радять гарячою разом зі свіжими овочами або легким соусом.

Також серед популярних домашніх рецептів — картопляні крокети з томатами, картопляне пюре з часником та запечена картопля з кропом.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

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

ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

19:47 Цей рецепт рятує, коли немає часу: м'ясо та картопля в духовці

19:39 Помідори понад 200 років вважали отруйними: люди боялися їх їсти

19:32 Volkswagen повертає барабанні гальма: дискові почали масово підводити

19:23 За воду почнуть жорстко штрафувати: українцям готують нові санкції

19:14 Китай масово навчає гуманоїдів: машини вже готують їжу і працюють у магазинах

19:06 За російську мову хочуть бити гривнею: штрафи можуть зрости у 10 разів

18:54 Мадяр висунув ультиматум Зеленському через Закарпаття

18:45 У джунглях його бояться всі: вчені показали птаха-вбивцю з pazурами як у ведмедя

18:37 Данія перетворює море на електростанцію: 70 турбін забезпечать світлом мільйон домівок

18:30 Повірив Маску і втіпив Tesla: Cybertruck застряг посеред озера

LOAD MORE

рецепт

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