

[Home](#) » [Кулінарія](#) » Цю пасту з'їдають до останньої ложки: простий рецепт для всієї родини

Цю пасту з'їдають до останньої ложки: простий рецепт для всієї родини

ДМИТРУК АНДРІЙ — 23 Травня 2026, 10:22 1 Min Read — [КУЛІНАРІЯ](#)



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» улюблені джерела Google

Звичайні макарони можна легко перетворити на ситну та ароматну вечерю, якщо приготувати їх із соковитими фрикадельками у томатному соусі. Страва готується майже в одній пательні та чудово підходить для швидкого домашнього меню.

Про це повідомляє [Instagram-сторінка haidukova.recipes](#).

Для приготування знадобляться макарони з твердих сортів пшениці, фарш, цибуля, часник, томатне пюре та спеції.

Спочатку потрібно натерти цибулю на дрібній тертці та змішати її з фаршем. До маси додають сіль, чорний перець і паприку, після чого формують невеликі фрикадельки.

Їх обсмажують на пательні до рум'яної скоринки з усіх боків.

Після цього до фрикаделок додають часник, томатне пюре та воду. Соус приправляють сіллю, перцем та італійськими травами.

Коли соус починає кипіти, у пательню всипають макарони та готують усе разом до м'якості пасты, періодично помішуючи.

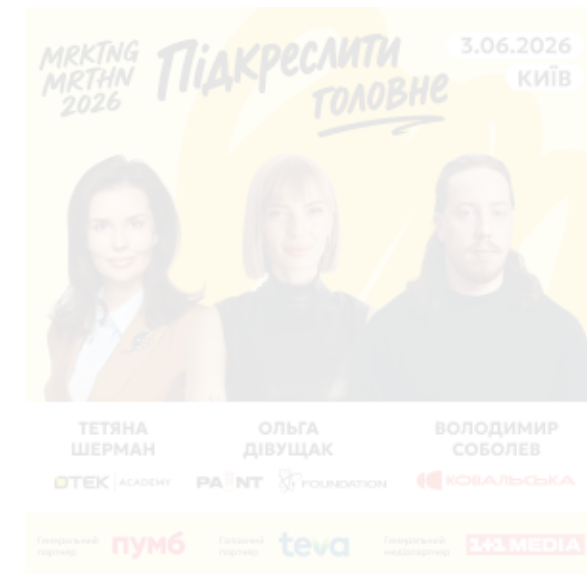
Перед подачею страву радять посипати тертим сиром та свіжою зеленню.

У результаті макарони виходять соковитими, а томатний соус добре поєднується з ніжними фрикадельками та спеціями.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

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



ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

10:22 Цю пасту з'їдають до останньої ложки: простий рецепт для всієї родини

10:13 У Європі чекають аномальне літо: температура може перевищити +40

10:05 Не дряпайте скло ножем: чим легко прибрати старі наліпки та клей

09:56 Через цю звичку собаки страждають від стресу: що не радять робити ветеринари

09:47 Антарктичний льодовик показав сценарій, як може різко зрости рівень океану

09:40 Львів уже обігнав Київ: що відбувається з цінами на квартири в Україні

09:32 Volkswagen вперше показав новий Tukan: бюджетний пікап уже готують до продажу

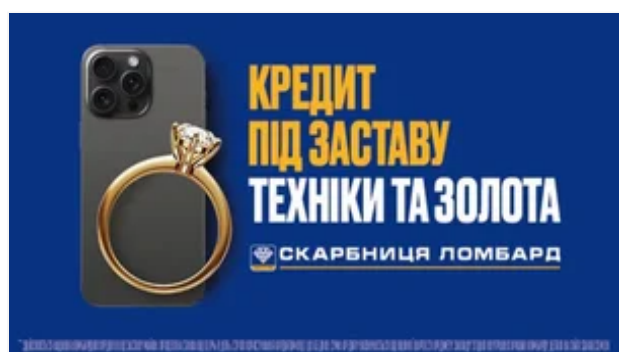
09:23 Водіям готують нову заборону: які авто та мотоцикли можуть прибрати з доріг

09:14 Адміністрація Трампа змусить претендентів на грін-карту виїжджати зі США

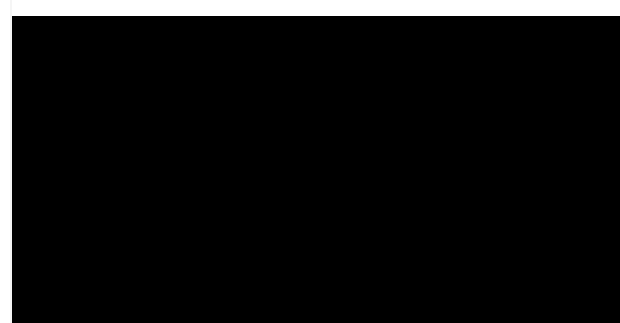
09:06 Трамп не поїде на весілля Дональда-молодшого: що стало причиною

LOAD MORE

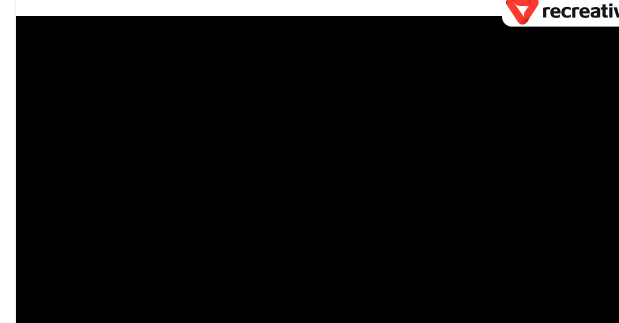
паста



Кредит під заставу техніки та золота. Гроші на картку 24/7



У Києві Rozetka зриває ціни: взуття для чоловіків -40%



За 6 днів гроші самі знайдуть тебе, якщо прочитаєш це зараз

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