



Home » Кулінарія » Хрусткі деруни з оселедцем: бюджетна страва, яку з'їдають за хвилини

## Хрусткі деруни з оселедцем: бюджетна страва, яку з'їдають за хвилини

РОМАНЧУК МИКОЛА — 25 Травня 2026, 16:58 — 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



Деруни / Фото з відкритих джерел

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

Деруни залишаються однією з найулюбленіших страв із картоплі, а в поєднанні з оселедцем вони виходять особливо ситними та ароматними. Для хрусткої скоринки кулінари радять добре відтиснути картоплю та додати до тіста терту цибулю.

Для приготування дерунів картоплю потрібно натерти на дрібній тертці та добре відтиснути зайву рідину.

Після цього до маси додають терту цибулю, часник і спеції за смаком.

Саме цибуля допомагає зробити деруни більш хрусткими та ароматними.

Смажити їх рекомендують на добре розігрітій сковорідці до золотистої скоринки з обох боків.

подавати страву радять із шматочками оселедця та маринованою цибулею.

Таке поєднання робить звичайні деруни значно ситнішими та додає яскравого смаку.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: [corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)

деруни оселедець рецепт



### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

17:27 Українцям у Польщі почали масово нараховувати податкові борги

17:20 Москва готує нову атаку на Київ: Захарова зробила жорстку заяву

17:14 BMW зупинив випуск іХ1 через нестачу звичайних коліс

17:07 Цвістимуть усе літо: 7 витких троянд, які перетворюють сад на казку

16:58 Хрусткі деруни з оселедцем: бюджетна страва, яку з'їдають за хвилини

16:44 Росія могла вдарити другим "Орешніком" по Донеччині: у Повітряних силах зробили заяву

16:39 Мобілізацію хочуть переписати: у Міноборони анонсували нові правила для українців

16:27 У риб з'явилися "вуса" не просто так: навіщо вони їм насправді

16:19 Хотіла "нове обличчя", а отримала страшні наслідки: жінка колола силікон сама собі

16:13 Названо найдорожчі та найдешевші міста Європи для відпочинку

LOAD MORE C

### 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](mailto:editor@expert.in.ua)[corrections@expert.in.ua](mailto:corrections@expert.in.ua)[reklama@expert.in.ua](mailto:reklama@expert.in.ua)