

[Home](#) » [Кулінарія](#) » Як приготувати ідеальні ліниві голубці: простий рецепт із доступних продуктів

## Як приготувати ідеальні ліниві голубці: простий рецепт із доступних продуктів

РОМАНЧУК МИКОЛА — 27 Травня 2026, 09:41 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



Голубці / © pexels.com

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

Ліниві голубці залишаються однією з найпопулярніших домашніх страв для ситного обіду або вечері. Вони готуються значно простіше за класичні голубці, але виходять такими ж соковитими та ароматними.

Про це [розповіла фудблогерка kitchen yuliana](#).

Для приготування знадобляться фарш, рис, капуста, морква, яйце, спеції та томатно-сметанний соус.

Спочатку рис потрібно відварити до напівготовності. Капусту дрібно нарізають, а моркву натирають на тертці та обсмажують разом до м'якості.

Після цього у великій мисці змішують фарш, рис, овочі, яйце, сіль та спеції. З отриманої маси формують невеликі голубці у формі котлет.

Для соусу використовують томатну пасту або соус, сметану, воду та спеції.

Голубці викладають у форму або глибоку сковорідку, заливають соусом і тушкують під кришкою приблизно 35–45 хвилин.

Подавати страву радять гарячою — зі сметаною та свіжою зеленню.

[Читайте ЕКСПЕРТ у Google News](#)

ПІДПИСАТИСЯ

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

### ОСТАННІ НОВИНИ

#### СЬОГОДНІ

10:28 [Українців готують до складного літа: що буде зі світлом у спеку](#)

10:22 [Деякі українці можуть оформити пенсію раніше: що для цього потрібно](#)

10:15 [Українцям пояснили, як швидко навчитися водити і не боятися дороги](#)

10:10 [У Європі почали згортати допомогу українцям: що буде з біженцями](#)

10:03 [Людей масово дурять AI-фейками: як зрозуміти, що фото несправжнє](#)

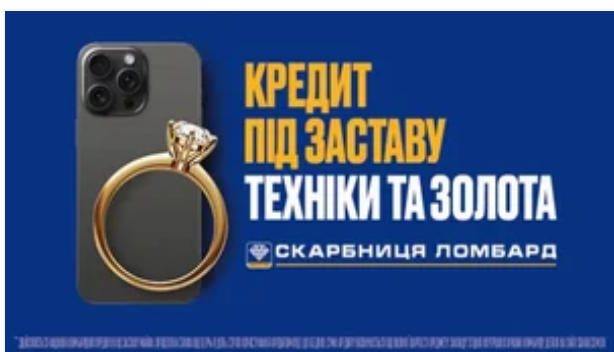
09:59 [Пенсіонерів почали перевіряти: хто може залишитися без виплат](#)

09:57 [Mazda оновила свій хітовий кросовер: що змінили у новому CX-5](#)

09:50 [Китай показав технологію, яка може зробити дрони "вічними"](#)

09:48 [Телефони у мобілізованих забирають не просто так: у ТЦК назвали причину](#)

09:41 [Як приготувати ідеальні ліниві голубці: простий рецепт із доступних продуктів](#)

[LOAD MORE](#)[голубці](#) [кухня](#) [рецепт](#)

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



**Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це**



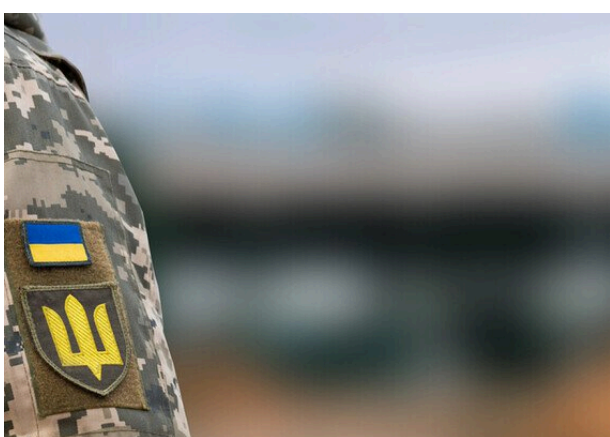
**Знищує паразити та виводить папіломи краще за будь-які препарати**



**Пенсії українців перерахують повному: ПФУ різко підвищив ключову...**



**Девід Бекхем став мільярдером. Першим серед британських спортсменів**



**Зарплати військових у червні 2026: як зміняться суми виплат та бойових**

### 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)