

Картопля Карбонара: рецепт смачного гарніра на вечерю

НОВИНИ 10 Червня, 2026 | Оновлено: 10 Червня, 2026

Автор **Микола Завтрогляд**

ОСТАННІ НОВИНИ

Новини

Скільки військовий може перебувати на лікуванні: пояснення юриста

Микола Завтрогляд · 10 Червня, 2026

Новини

Резонансні ДТП та безпека на дорогах столиці: ефір Київський час

10 Червня, 2026

Новини

4 найкращі серіали про жінок-детективів з високим рейтингом

10 Червня, 2026

Новини

InPost відправлятиме валізи у 8 країн: скільки коштує та як скористатись

10 Червня, 2026

Картопля "Карбонара". Фото: smachnenke.com.ua

Звичайна картопля може зазрати зовсім новими смаками, якщо приготувати її за мотивами знаменитої карбонари. Вершковий соус, плавлений сир і шматочки бекону створюють неймовірно апетитне поєднання. Такий гарнір легко стане **головною стравою** на столі та точно сподобається всій родині.

Рецепт опублікували [Smachnenke](#), передає [Новини.LIVE](#).

Вам знадобиться:

- картопля — 1 кг;
- цибуля — 2 шт.;
- бекон або шинка — 70 г;
- вершки — 200 мл;
- плавлений сир — 100 г;
- італійські трави — 1 ч. л.;
- часник — 2–3 зубчики;
- кріп — за смаком;
- сіль — за смаком;
- чорний перець — за смаком.

Приготування соусу. Фото: smachnenke.com.ua

Спосіб приготування

1. Картоплю очистити, нарізати шматочками та відварити майже до готовності.
2. Бекон або шинку обсмажити на сковорідці до легкої рум'яності.
3. Додати подрібнену цибулю та готувати до м'якості. Додати часник і італійські трави.
4. Додати вершки, додати плавлений сир і готувати, помішуючи, до утворення однорідного соусу. Приправити сіллю та чорним перцем.
5. Перекласти картоплю до соусу, обережно перемішати.
6. За бажанням викласти у форму та запікати 10–15 хвилин при 180 °С.
7. Перед подачею посипати свіжим кропом.

Пропонуємо вам ознайомитися з нашою добіркою котлет і страв з фаршу на будь-який смак

Рецепт [домашніх котлет зі свинини](#) — смачні та соковиті зі скоринкою.

Рецепт [курячих котлет у духовці](#) — смачні, соковиті, з хрумкою скоринкою.

Читайте також:

ЩЕ НОВИНИ

Новини

Скільки військовий може перебувати на лікуванні: пояснення юриста

Микола Завтрогляд · 10 Червня, 2026

Новини

Резонансні ДТП та безпека на дорогах столиці: ефір Київський час

Микола Завтрогляд · 10 Червня, 2026

Новини

4 найкращі серіали про жінок-детективів з високим рейтингом

Микола Завтрогляд · 10 Червня, 2026

Новини

InPost відправлятиме валізи у 8 країн: скільки коштує та як скористатись

Микола Завтрогляд · 10 Червня, 2026

ГАРЯЧІ НОВИНИ

Новини

Резонансні ДТП та безпека на дорогах столиці: ефір Київський час

10 Червня, 2026

Новини

4 найкращі серіали про жінок-детективів з високим рейтингом

10 Червня, 2026

Новини

InPost відправлятиме валізи у 8 країн: скільки коштує та як скористатись

10 Червня, 2026

МАСТ РІД

Новини

Зеленський: Росія втрачає ініціативу у війні вперше за два роки

9 Червня, 2026

Новини

РФ завдала близько 20 ударів по Харкову: є поранені

10 Червня, 2026

Новини

Ціни на зерно на світових ринках: як змінився індекс продовольчих цін FAO

10 Червня, 2026

ПОПУЛЯРНІ КАТЕГОРІЇ

Політика

2016

Фінанси

830

Війна

775

Корупція

526

Міжнародне

474

Статті

261

Новини

57