

ОСТАННІ НОВИНИ

- 13:50 Помер легендарний тренер, який перервав гегемонію росіян у чемпіонаті СРСР і засудив путіна за війну в Україні
- 13:40 Критичний дефіцит ракет до Patriot: виробник зробив тривожну заяву про поставки
- 13:25 Податок через пів року, а штраф від 17 тисяч гривень уже зараз: що означає ухвалення закону про оподаткування цифрових платформ
- 13:15 Росія буде нову військову базу поблизу кордону з Фінляндією
- 12:54 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
- 12:40 кремль не добирає солдатів: у рф стрімко скорочується

Забудьте про огірки: ці мариновані кабачки стануть головним хітом літа

14:05 — 11 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

З наближенням сезону консервації українці дедалі частіше шукають прості та швидкі рецепти домашніх закусок. Мариновані кабачки давно завоювали популярність серед любителів легких літніх закусок. Вони чудово замінюють традиційні соління, а готуються швидко й без зайвих клопотів. Фудблогерка Мирослава Пекарюк поділилася простим рецептом, який стане чудовим доповненням до шашлику, молододі картоплі та багатьох сезонних страв.

Інгредієнти:

- кабачки — 2 шт.;
- сіль — 1 ч. л.;
- червона цибуля — 1 шт.;
- кріп — за смаком;
- цукор — 0,5 ч. л.;
- чорний мелений перець — дрібка;
- часник — 3 зубчики;
- діжонська гірчиця — 2 ст. л.;
- сік половини лимона.

Спосіб приготування

Кабачки наріжте дуже тонкими слайсами. Найзручніше скористатися овочечисткою — так шматочки вийдуть тонкими та ніжними.

Посипте нарізані кабачки сіллю й залиште приблизно на 15 хвилин. За цей час вони пустять сік і стануть м'якшими.

Після цього злийте рідину та додайте до кабачків тонко нарізану червону цибулю, подрібнений кріп, цукор, перець, подрібнений часник, діжонську гірчицю та свіжовичавлений лимонний сік.

Ретельно перемішайте всі інгредієнти, щоб маринад рівномірно огорнув овочі.

Готову закуску поставте в холодильник щонайменше на дві години. За цей час кабачки добре просочаться ароматами спецій і набудуть насиченого, пікантного смаку.

Такі мариновані кабачки особливо вдало поєднуються з ароматним шашликом, молододю відварною картоплею, запеченим м'ясом або гриль-ковбасками. Водночас вони чудово смакують і як самостійна легка літня закуска.

Раніше своїм рецептом малосольних огірків поділилася кулінар Іван Янюк. Він також розповів, як готувати кисло-солодкі огірки.

Читайте нас у [Facebook](#)

До змісту розділу

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися | Твітнути

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
- 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
- 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
- 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
- 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті

Погода 11.06.26, вдень Кіїв

+27° вологість: 44% тиск: 746 мм вітер: 3 м/с, Південний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Це не звичайна картопляна запіканка: ідеальний спосіб вгамувати голод
- Не омлет і не бутерброди: ситний сніданок із лаваша та сосисок
- «Колагеновий суп» від Валерія Пономаря: насичений, ароматний, ідеальний для прохолодного дня
- Солодка магія смаку: готуємо галету з полуницею
- Що кинути у каструлю, щоб рис вийшов ідеально розсипчастим

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Чи виїхав Поплавський з України: Зібров розкрив правду про втечу
- Забудьте про оцет і соду: чим ефективно очистити унітаз від нальоту
- Додаткова виплата до пенсії: хто може отримати доплату понад 1 000 грн
- Українські дрони знищили один із найнебезпечніших кораблів рф: з'явилися супутникові знімки (фото)

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини України
- Політика
- Гроші
- Події
- Світ
- Пряма лінія
- Блоги
- Спорт
- Футбол
- Культура
- Шоу-бізнес
- Фігурка дня
- Суспільство
- Стиль життя
- Книга рецептів
- Люди та звірі
- Життєві історії
- 25 років потому
- Історія сучасності
- Наука та технології
- Клуб словживачів
- Запитайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- Фотофакти
- Погода