

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:56 Коли Україна може стати членом ЄС: Мерц ошелешив заявою
- 19:43 Стратегія розмитих дат: експерт пояснив, навіщо ворогу війна без фіналу
- 19:20 Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Левам — «Сила» та контроль над ситуацією: таро-прогноз на 12 червня
- 19:05 Секрет бариста: що додати в каву для ідеального смаку
- 18:44 У Криму з полиць зникають продукти: окупанти фіксують дефіцит круп, цукру та солі
- 18:24 Не лише зростання, а й зниження утрічі: в Україні можуть зменшити один податок
- 18:15 У Чебоксарах атакували завод, який постачає навігацію для «Шахедів» і «Іскандерів»

КНИГА РЕЦЕПТІВ

## Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті

20:08 — 11 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Млинці та [оладки зазвичай готуються на кефірі](#), що надає їм характерного, злегка терпкого смаку. Ви можете подавати їх як десерт. Якщо ви все ще не знаєте, що приготувати на сніданок, обов'язково [приготуйте прості йогуртові млинці](#) з полуницею. Цим рецептом [поділився](#) автор популярного польського кулінарного сайту Teraz Gotuje.

**Інгредієнти:**

- 250 г густого грецького йогурту,
- 2 яйця,
- 1 столова ложка розм'якшеного вершкового масла,
- 210 г борошна
- 2 столові ложки цукру,
- щіпка солі,
- 2 чайні ложки розпушувача,
- топлене вершкове масло для смаження.

**Для подачі:**

- свіжа полуниця,
- кленовий сироп,
- грецький йогурт

### Приготування:

Розбийте яйця у миску, додайте вершкове масло та натуральний йогурт і перемішайте все разом. Додайте цукор, дрібку солі та просійте борошно та розпушувач. Перемішайте все до однорідної маси.

Добре розігрійте сковороду, додайте трохи топленого вершкового масла та розподіліть його кондитерським пензлем. Викладіть ложкою тісто та смажте з обох боків до золотисто-коричневого кольору. Вийміть готові млинці зі сковороди. Повторюйте процес, поки суміш не закінчиться.

Подавайте йогуртові млинці з нарізаною полуницею, кленовим сиропом та ложкою йогурту.

Нагадаємо простий [рецепт варення з пелюстків троянди](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

7

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

f Поділитися 0 Поділитися Твітнути

### ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Вівсянка чи яйця: експерти назвали найкращий сніданок для здоров'я
- Чи треба знімати плівку з сосисок перед варінням: відповідь виробників
- Коли Україна може стати членом ЄС: Мерц ошелешив заявою
- Забудьте про оцет і соду: чим ефективно очистити унітаз від нальоту

### Новини партнерів

**Мапа сайту**

- Новини
- Україна
- 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 споживачів
- Залітайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- ФотоФакти
- Погода

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України. Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

### ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття  
30 травня 2026 12:24
- 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу  
6 червня 2026 16:50
- 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами  
7 червня 2026 12:25
- 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР  
25 травня 2026 12:25
- 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті  
28 травня 2026 12:24

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 11.06.26, вечір sinoptik

Київ

+25° вологість: 58% тиск: 746 мм вітер: 1 м/с, Південний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

### БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Як замаринувати скумбрію, щоб була на смак як лосось  
11 червня 2026 17:05
- Так полуницю ви ще не зберігали: рецепт закрутки, який стає головним хітом зими  
11 червня 2026 16:04
- Забудьте про огірки: ці мариновані кабачки стануть головним хітом літа  
11 червня 2026 14:05
- Це не звичайна картопляна запіканка: ідеальний спосіб вгамувати голод  
10 червня 2026 20:09
- Не омлет і не бутерброди: ситний сніданок із лаваша та сосисок  
10 червня 2026 17:02