

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:56 Український криптомільярдер придбав частку в Sruker: що відомо
- 21:30 Аріана Гранде розірвала роман: чому згоріли три роки кохання
- 21:04 Ювілейну Національну премію «Українська пісня року» буде приурочено до 35-річчя Незалежності України, — Михайло Поплавський
- 21:01 Це найкращий спосіб зберігання кави: як не зіпсувати смак та аромат улюбленого напою
- 20:35 Майже два роки рідні жили надією та вірою: під Бахмутом загинув воїн із Житомирщини
- 20:32 «Не маю вибору»: міністр оборони Великої Британії Гілі подав у відставку
- 20:08 Швидко, легко та шалено

КНИГА РЕЦЕПТІВ

# Ніжні оладки з кабачків: один секрет допоможе зробити їх ідеальними

22:01 — 11 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

[Влітку варто приготувати овочеві оладки](#). Вони мають особливий смак. [подавайте страву зі сметаною та зеленню](#). Пригощайте ними рідних та близьких.

Правда, щоб [страва вийшла практично ідеальною](#), потрібно враховувати чимало нюансів. Секрети досвідчених кулінарів варто взяти на замітку. Подавайте страву естетично! Атмосфера завжди важлива.

Кулінарка **Елла Іванова** поділилася з читачами «ФАКТИВ» рецептом кабачкових оладок на кефірі.

- *Приготуємо дуже смачні та ароматні кабачкові оладки на кефірі, — каже Елла Іванова. — Головний секрет: кефір має бути теплим. Тісто має бути досить густим. Готується страва просто і швидко.*

### Кабачкові оладки на кефірі

- 1 середній кабачок (натираємо, додаємо сіль і віджимаємо)
- 150 мл дуже теплого кефіру
- 2 жовтки
- 4 столові ложки борошна
- Дрібка соди

Усе з'єднуємо і даємо тісту під харчовою плівкою постояти двадцять хвилин.

Смажимо оладки до готовності. Можна наприкінці процесу сковороду накрити кришкою.

І смачного вам та вашим близьким!

Нагадаємо [рецепт грецького кабачкового пирога](#).

Фото з альбому Елли Іванової

Читайте нас у [Facebook](#)

14

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | Поділитися 0 | Telegram | Поділитися | Twitter | Твітнути

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  
Київ  
+22° вологість: 67% тиск: 746 мм вітер: 1 м/с, Південно-західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті  
11 червня 2026 20:08
- 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

Новини партнерів

### Мапа сайту

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