


ОСТАННІ НОВИНИ	КНИГА РЕЦЕПТІВ
16:14 Такого більше не повториться: зірка «МастерШеф» вибачилась за свою розповідь про знущання над тваринами в дитинстві	
16:05 Софія Ротару рідко виходить на зв'язок: де її бачили останнім часом	
15:24 П'ять країн ЄС пропонують обмежити права майбутніх членів блоку: як це стосується України	
15:05 Чорна цвіль зникає на очах: простий засіб є в кожному будинку	
14:46 ТОПбоксери України привітали Єгора Альшевські та United Boxing Academy з відкриттям нового спортивного простору в Києві	
14:46 Киянам масово приходять платіжки за опалення: у «Київтеплоенерго» пояснили, що відбувається	

Авторка кулінарного каналу [Світлана Левицька, яка раніше розповіла, як приготувати «закритий бургер»](#) в духовці, поділилася рецептом смачного картопляного пирога, який готується без борошна.

«Картопляний пиріг, який підкорює з першого шматочка. Зовні хрустка картопляна основа, всередині тягуча моцарела, соковиті томати та ніжна яєчно-сирна заливка. Простий набір продуктів, а результат виглядає як страва з ресторану», — [наголосила](#) Левицька.

Інгредієнти:
Картопля — 800–900 г
Сіль, перець
Моцарела — 100 г
Великий помідор або чері — 8–10 шт.
Спаржа — пучок
Шпинат — 50–70 г
Яйця — 3 шт.
Вершковий сир — 2 ст. л.
Молоко — 80 мл
Сушений часник — 0,5 ч. л.
Сіль, перець
Пармезан для подачі

Приготування:

Картоплю добре миємо, змащуємо оливковою олією та запікаємо приблизно 40 хвилин при 200 °C до м'якості.

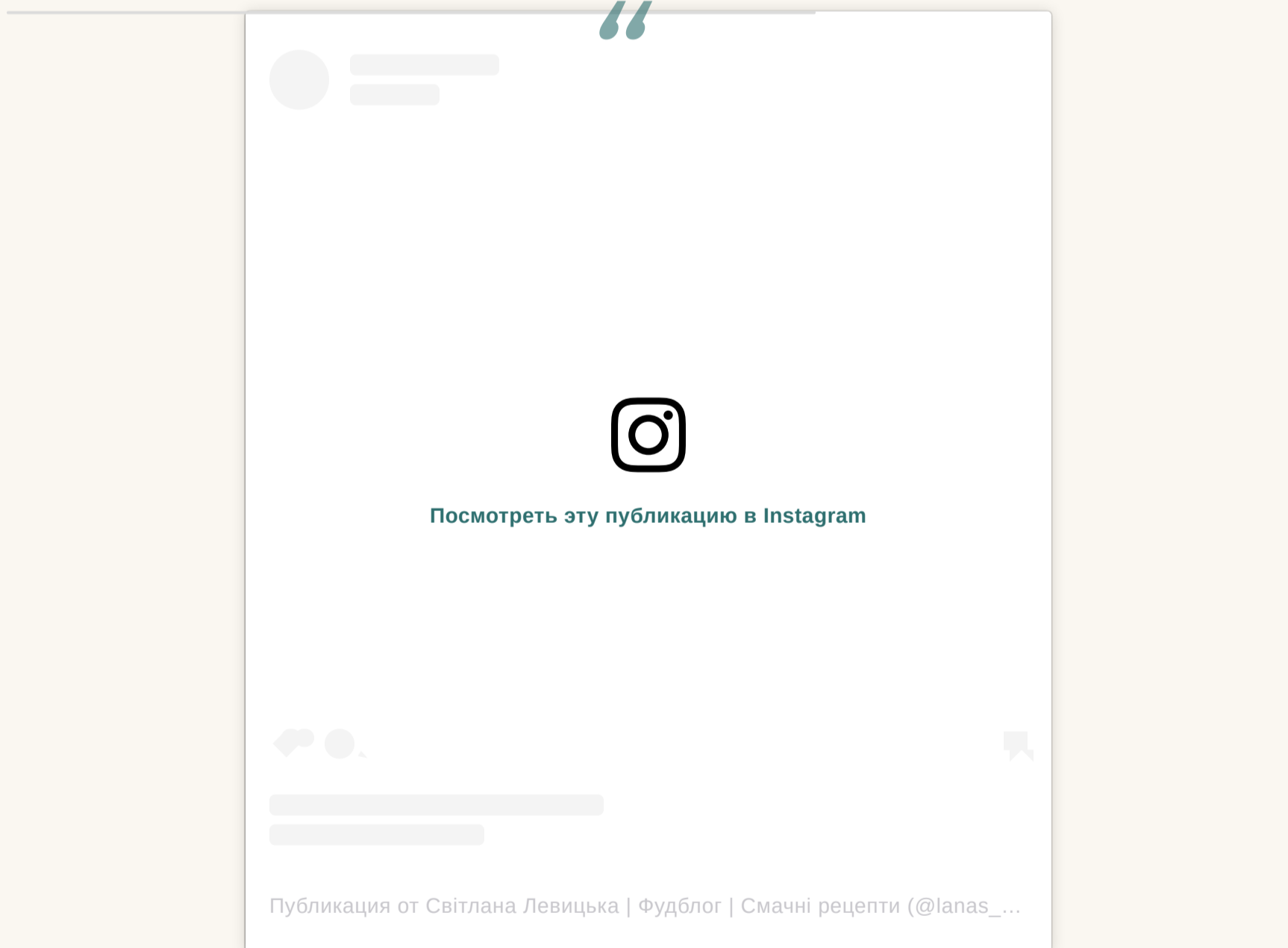
Перекладаємо у форму та злегка розчавлюємо товкачкою або склянкою, формуючи основу пирога. Солимо, перчимо і повертаємо в духовку ще на 20 хвилин при 200 °C.

На підрум'янену основу викладаємо моцарелу, припущений шпинат, помідор, спаржу.

Окремо змішуємо яйця, вершковий сир, молоко, часник, сіль і перець.

Заливаємо овочі та сир підготовленою сумішшю і запікаємо ще 25–30 хвилин при 200 °C.

Перед подачею посипаємо тертим пармезаном. Подаємо гарячим.



Раніше Левицька поділилася [рецептом турецького супу з сочевиці](#).

Читайте нас у [Facebook](#) 👁 39

⏪ До змісту розділу
Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

🖨 Друкувана версія
✉ Лист редакторів
⚠️ Покारжитися

f
Поділитися
0
📍
Поділитися
🐦
Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

<p>Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Левам — «Сила» та контроль над ситуацією: таро-прогноз на 12 червня</p>	<p>Вісянка чи яйця: експерти назвали найкращий сніданок для здоров'я</p>	<p>Такого більше не повториться: зірка «МастерШеф» вибачилась за свою розповідь про знущання над тваринами в дитинстві</p>	<p>Софія Ротару рідко виходить на зв'язок: де її бачили останнім часом</p>
--	--	--	--

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.

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 12.06.26, вдень	sinoptik
 Київ	
+22° 	вологість: 75% тиск: 745 мм вітер: 3 м/с, Північно-західний
 Погода на 10 днів від sinoptik.ua	

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту	
	12 червня 2026 12:11
Ніжні оладки з кабачків: один секрет допоможе зробити їх ідеальними	
	11 червня 2026 22:01
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