

Кабачки смачніші за м'ясо: рецепт по-турецьки

НОВИНИ 12 Червня, 2026 | Оновлено: 12 Червня, 2026

Автор: **Микола Завтрогляд**

ОСТАННІ НОВИНИ

Смажені кабачки. Фото: smachnenke.com.ua

У **сезон кабачків** хочеться готувати їх якомога частіше, але завжди по-новому. Цей турецький рецепт приємно дивує поєднанням хрусткої скоринки, ніжної серединки та ароматного соусу. Страва виходить настільки ситною та смачною, що багато хто порівнює її з м'ясними закусками.

Рецепт опублікували **Smachnenke**, передає **Новини.LIVE**.

Вам знадобиться:

- кабачки — 3 шт.;
- вода — 2 л;
- сіль — 1,5 ч. л.;
- сухий часник — 1 ч. л.;
- яблучний оцет — 3 ст. л.;
- лавровий лист — 2 шт.;
- перець горошком — за смаком.

Для кляру:

- яйця — 4 шт.;
- твердий сир — 50 г;
- сіль — 0,5 ч. л.;
- сушена петрушка — 1 ч. л.;
- приправа до м'яса — 1 ч. л.;
- чорний перець — за смаком.

Для панірування:

Читайте також:

- панірувальні сухарі — 100 г;
- борошно — 100 г;
- паприка — 1 ч. л.;
- олія — для смаження.

Для соусу:

- сметана або густий йогурт — 150 г;
- кріп — за смаком;
- часник — 2 зубчики;
- сіль і перець — за смаком.

Приготування кабачків. Фото: smachnenke.com.ua

Спосіб приготування

- Кабачки очистити, нарізати великими шматочками та зробити неглибокі надрізи.
- У киплячу воду додати сіль, оцет, лавровий лист, перець і часник. Проварити кабачки 2–3 хвилини, після чого обсушити.
- Для кляру змішати яйця, натертий сир, сіль, спеції та перець.
- Окремо з'єднати борошно, панірувальні сухарі й паприку.
- Кабачки обкачати в сухій суміші, занурити в кляр і обсмажити на розігрітій олії до золотистієї скоринки.
- Для соусу змішати сметану або йогурт із подрібненим кропом, часником, сіллю та перцем.

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.

ЩЕ НОВИНИ

Новини

Крейденко: у Раді заблокували закон про штрафні бали для водіїв

Микола Завтрогляд 12 Червня, 2026

Новини

Використання землі без дозволу власника: яку компенсацію доведеться заплатити

Микола Завтрогляд 12 Червня, 2026

Новини

Прогноз погоди в Києві та області на завтра 13 червня від Укргідрометцентру

Микола Завтрогляд 12 Червня, 2026

Новини

Неймар може пропустити матч збірної Бразилії проти Марокко

Микола Завтрогляд 12 Червня, 2026

ГАРЯЧІ НОВИНИ

Новини

Використання землі без дозволу власника: яку компенсацію доведеться заплатити

12 Червня, 2026

Новини

Прогноз погоди в Києві та області на завтра 13 червня від Укргідрометцентру

12 Червня, 2026

Новини

Неймар може пропустити матч збірної Бразилії проти Марокко

12 Червня, 2026

МАСТ РІД

Новини

Удар по багатоповерхівці у Конотопі: з-під завалів дістали людей

8 Червня, 2026

Новини

Неймар може пропустити матч збірної Бразилії проти Марокко

12 Червня, 2026

Новини

Суд проти ТЦК: юрист назвав кращий спосіб

11 Червня, 2026

ПОПУЛЯРНІ КАТЕГОРІЇ

Політика

2016

Фінанси

830

Війна

775

Корупція

526

Міжнародне

474

Статті

261

Новини

103

