

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:30 Багато думала про дітей: Дженніфер Лопес згадала щемливий момент після розлучення з Беном Аффлеком
21:00 Простий лайфхак для схуднення: вчені назвали ідеальний порядок прийому їжі
20:45 «Справжня розкіш — ласувати помідором з грядки на піку його зрілості», — шеф-кухар Сальваторе де Віво
20:33 Він закохався в Україну і заповів поховати його у Львові: у Києві попрощалися з легендарним колумбійським воїном «Онїксом»
20:07 Секрет у полуниці: торт без випічки, який перевершить будь-який чизкейк
19:43 Окупанти зосередили сили літнього наступу для захоплення одного міста —

Соус із листя хрону: вітамінна бомба з яскравим смаком

22:00 — 12 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Літо — пора зелених соусів. Їх можна приготувати з цибулі, часнику, кінзи, руколи, петрушки, кропу, шпинату, щавлю... Літня зелень особлива — вона соковита та ароматна.

Домашні соуси з неї — справжнє джерело вітамінів. Крім того, зелений соус завжди виглядає у соуснику чудово завдяки яскравому кольору.

Кулінарка Елла Іванова поділилася з читачами «ФАКТИВ» рецептом, який, напевно, багатьом сподобається.

— Цей соус має дуже незвичайний та яскравий смак, — каже Елла Іванова. — Його можна подавати до м'яса, додавати до салатів та бутербродів. Рецепт дуже легкий та швидкий. За бажання можна додати трохи меду.

Соус із хрону
• 5 листочків молодого хрону
• 2–3 листочки шпинату
• Зелена цибуля — 2 шт.
• 1 зубчик часнику
• 1 перчик чилі
• 2–3 столові ложки олії
• Сіль — на смак
• 1–2 чайні ложки яблучного оцту або соку свіжого лимона
Усі інгредієнти з'єднати та пропустити через блендер. Чудовий зелений соус готовий!
Смачного вам та вашим близьким!

Раніше ми публікували рецепт маринованих кабачків, який стане головним хітом літа.

Читайте також, як перетворити часникові стрілки на справжній делікатес.

Фото з альбому Елли Іванової

Читайте нас у Facebook

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | Поділитися | 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of four article teasers: Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Левам — «Сила» та контроль над ситуацією; Скорпіонам — стабільність у стосунках, Левам — перевірка на витримку; Чи виїхав Поплавський з України: Зібров розкрив правду про втечу; Чорна цвіль зникає на очах: простий засіб є в кожному будинку

Новини партнерів

Mapa 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 словживачів, Залпайте 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.

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik weather widget for Kyiv: +15°C, 81% humidity, 746 mm rain, 5 m/s wind

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Секрет у полуниці: торт без випічки, який перевершить будь-який чизкейк
Цей картопляний пиріг підкорює з першого шматка
Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту
Ніжні оладки з кабачків: один секрет допоможе зробити їх ідеальними
Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті