

ОСТАННІ НОВИНИ

- 20:06 Україна жорстко відповіла США на нові звинувачення щодо «біолабораторій»
- 19:52 Майже 7 гривень за кілометр: в Україні заговорили про запровадження платних доріг
- 19:48 Левам — «Сонце» і ясність у стосунках, Терезам — «Справедливість» і важливий вибір: Таро-прогноз на 14 червня
- 19:25 Шок для НАТО: США готують масштабне скорочення військ у Європі
- 19:10 Шокуюча історія: мати продала дітей у рабство для жебракування за 1000 доларів
- 19:02 Колишня зірка «ВІА Гри» потрапила до лікарні: що відомо про її стан
- 18:35 Смертельна стрілянина в Києві: стали відомі

КНИГА РЕЦЕПТІВ

## Ситний суп з реберець та молоді капусти: смачна вечеря для всієї родини

20:06 — 13 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Ви купили молоду капусту і думаєте, яку страву, крім салату, з неї приготувати? Якщо так, у нас є для вас цікавий рецепт. Приготуйте ситний суп, який відомий лише в певних регіонах Польщі. Він також містить реберець, моркву, велику кількість картоплі та ароматні спеції. Ця страва ідеально підходить для ситної вечері для всієї родини. Хоча вона, безумовно, не вважається дієтичною, її смак варто спробувати, [радити](#) видання Terazgotuje.

### Інгредієнти

- невелика головка молоді капусти,
- 1 кг свинячих ребер,
- 1,5 літра води або овочевого бульйону,
- 800 г картоплі,
- 200 г сирого копченого бекону,
- 2 моркви,
- 2 цибулини,
- 1 чайна ложка майорану,
- 2 лаврових листки,
- 2 ягоди запашного перцю,
- сіль та перець на смак.

### Приготування

Наріжте реберець на менші шматочки. Покладіть їх у велику каструлю та залийте водою або бульйоном. Додайте лавровий листок та зерна запашного перцю. Доведіть до кипіння, зніміть піну та тушуйте на слабкому вогні приблизно 45 хвилин.

Очистьте моркву та картоплю та наріжте їх. Наріжте молоду капусту тонкою соломкою. Наріжте бекон кубиками та дрібно наріжте цибулю. На сковороді обсмажте бекон, поки він не почне підрум'янюватися. Додайте цибулю та готуйте кілька хвилин, доки вона не стане м'якою та злегка золотистою. Додайте моркву та картоплю в каструлю з м'ясом. Готуйте приблизно 15 хвилин. Додайте весняну капусту та вміст сковороди: бекон і цибулю.

Додайте майоран і приправте сіллю та перцем. Готуйте приблизно 20 хвилин, поки капуста не стане м'якою, а картопля повністю не розм'якне.

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 13.06.26, вечір **sinoptik**  
Київ  
+19° вологість: 55% тиск: 745 мм вітер: 1 м/с, Західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Страви з кабачками: як приготувати смачно без м'яса  
13 червня 2026 16:05
- Соус із листя хрону: вітамінна бомба з яскравим смаком  
12 червня 2026 22:00
- Секрет у полуниці: торт без випічки, який перевершить будь-який чизкейк  
12 червня 2026 20:07
- Цей картопляний пиріг підкорює з першого шматка  
12 червня 2026 15:45
- Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту  
12 червня 2026 12:11

Дізнайтесь також [рецепт торта без випічки, який перевершить будь-який чизкейк](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

15

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

f Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Україна жорстко відповіла США на нові звинувачення щодо «біолабораторій»
- Українська балістика на підході: коли можливі удари по москві
- Ситний суп з реберець та молоді капусти: смачна вечеря для всієї родини
- Колишня зірка «ВІА Гри» потрапила до лікарні: що відомо про її стан

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 слюбачів
- Запитайте 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.