

ОСТАННІ НОВИНИ

- 12:24** Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
- 11:55** Знову дощі та шквальний вітер: і третій тиждень червня не потішить українців погодою
- 11:40** Непереможного досі сина чемпіона світу відправив у глибокий нокаут колишній бойфренд Мадонни
- 11:25** Це може змінити хід війни: Україна просить у союзників 20 млрд доларів для посилення ударів по РФ
- 10:55** Обережні рішення та корисні спостереження: Східний гороскоп на 15 — 21 червня
- 10:15** Євген Клопотенко одружився
- 09:42** Кому з пенсіонерів доплату

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Сирники із соусом сабайон: ідеальний сніданок від Пави

12:55 — 14 червня 2026



Артем КРАВЧЕНКО, «ФАКТИ»

Переможець кулінарного шоу «МайстерШеф» **Вадим Бжезинський (Пава)** часто ділиться своїми авторськими рецептами. Цього разу він запропонував рецепт сирників з соусом сабайон.

Він запевнив, що такі сирники — ідеальний варіант снідаку або перекус. Рецепт кулінар поділився в Instagram.

Інгредієнти для сирників:

- сир 5%-350 грамів;
- яйце куряче-1штука;
- жовток;
- 2 столові ложки муки;
- 2 столові ложки білого цукру;
- 2 цедри лимона або лайма;
- пів чайної ложки солі;
- 20 грамів вершкового масла;
- в мене полуниця, та жимолость.

Інгредієнти для соусу:

- ванільний цукор-10 грамів;
- 3 жовтки;
- 1 столова ложка з горкою цукру;
- 1 столова ложка шампанського (якщо нема, можна води).

Готуємо:

- віджати сир від сироватки і перетерти через сито;
- додати яйця, цукор, сіль, цедру, просіяну муку і все перемішати;
- зформувати сирники і обсмажити до золотавої скоринки з обох сторін;
- соус: жовтки, цукор, ванільний цукор, вода/шампанське збити до густої консистенції на паровій бані до густої консистенції. Викласти соус на тарілку, зверху сирники, ягоди та запекти у духовці 5–7 хвилин при температурі 250 градусів;
- прикрасити цедрою і насолодитися смачною стравою.

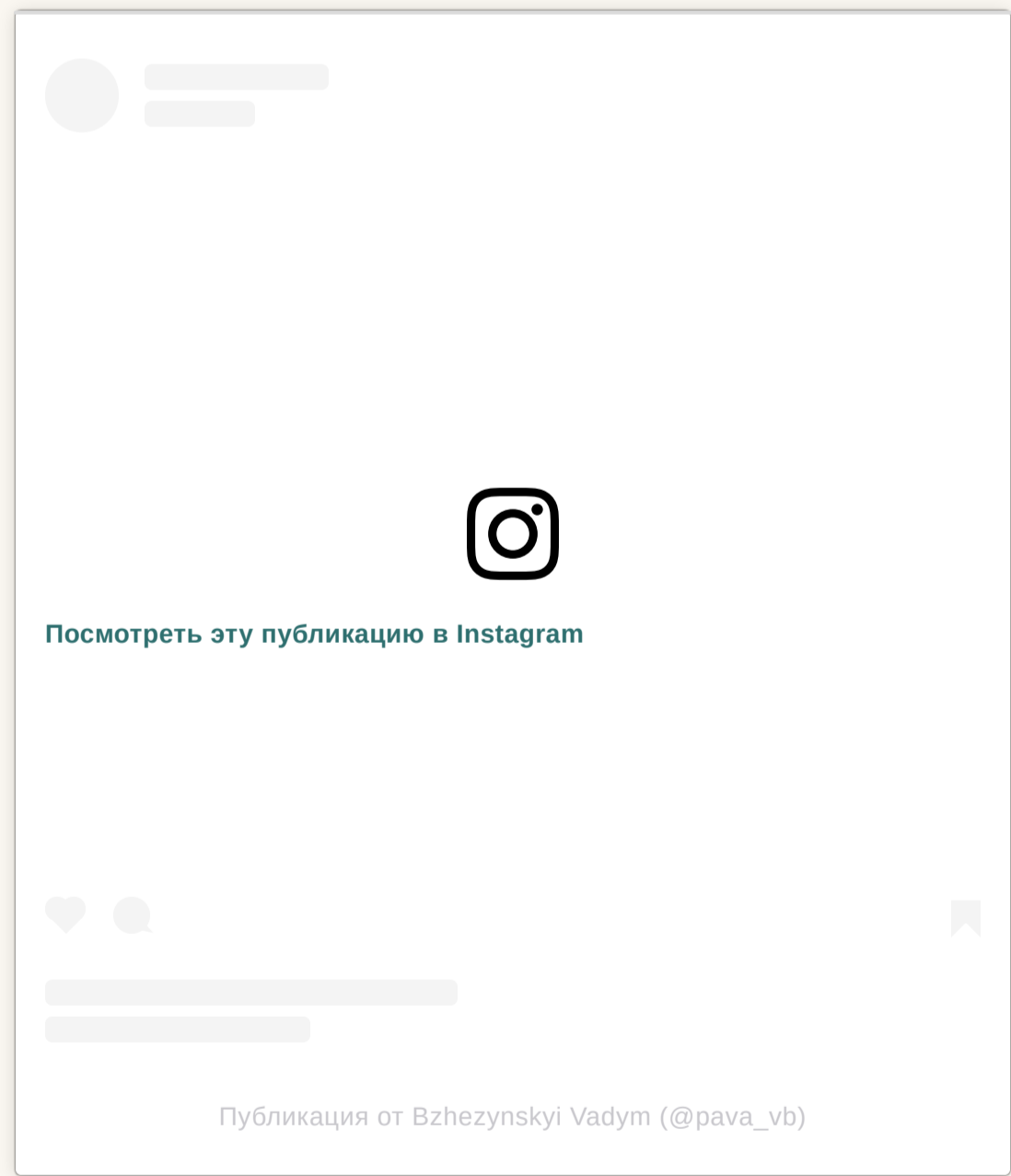
ПОПУЛЯРНЕ

- 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 14.06.26, вдень **sinoptik**
Київ
вологість: 67% тиск: 741 мм вітер: 3 м/с, Південно-західний
+20°
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Незвичайна намазка: ідеальна до чорного хліба із салом
13 червня 2026 22:01
- Ситний суп з реберець та молодіої капусти: смачна вечеря для всієї родини
13 червня 2026 20:06
- 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



Раніше **Пава** поділився рецептами запеченої маринованої скумбрії і скумбрії ідеального посолу.

Читайте нас у [Facebook](#)

21

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкувана версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | 0 | Twitter | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Водоліам — відверті розмови, Козерогам — шанс на примирення: гороскоп на 14 червня
- Можна не тримати в секреті: Ірина Білик отримала освідчення
- Левам — «Сонце» і ясність у стосунках, Терезам — «Справедливість» і важливий вибір: Таро-прогноз на 14 червня
- Євген Клопотенко одружився (фото)

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини України Політика Гроші Події
- Світ Україна 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 споживачів Запитайте у Фактів
- Іменинники дня Гороскоп Курс валют Фотофакти Погода