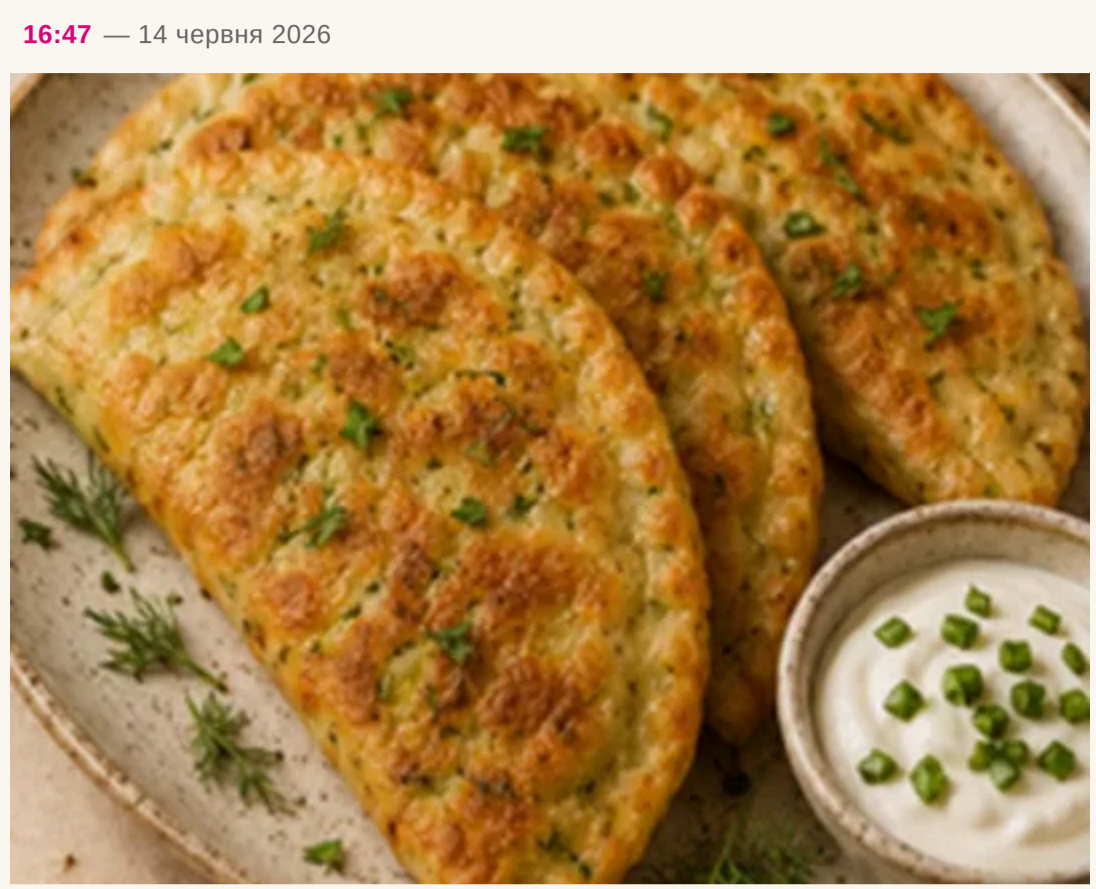


ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:06 Банани залишатимуться свіжими тижнями: фермерка розкрила простий секрет
- 16:24 Українці стали частіше купувати нерухомість преміумкласу
- 16:06 «З першого ковтка»: який напій підвищує ризик раку
- 15:45 «Зараз не маю можливості радувати вас новими піснями»: переможець «Х-Фактора» пішов служити у ЗСУ
- 15:25 Німеччина бачить шанс на переговори про завершення війни: що про це відомо
- 15:05 Як почистити димохід: найкращі засоби для боротьби із сажою
- 14:45 Овнам потрібно скласти план закриття боргів, Скорпіонам — відмовитись від невідгдних: фінансовий гороскоп на тиждень з 15

КЛУБ СПОЖИВАЧІВ  
Кабачкові чебуреки: смачно, просто та з користю



Іван МОЗГОВИЙ, «ФАКТИ»

Чебуреки є популярною стравою на українському столі. Відомий кулінарний Instagram-блог «[recipes\\_for\\_you](#)» поділився рецептом кабачкових чебуреків.

**Інгредієнти для тіста:**

- Кабачки — 2 шт. (середні)
- Яйця — 2 шт.
- Борошно — 4–6 ст. л.
- Сіль — 1 ч. л.
- Чорний перець — за смаком
- Часник — 2–3 зубчики (за бажанням)
- Кріп або петрушка — невеликий пучок

**Для начинки:**

- Фарш (курячий або свинячий) — 300 г
- Цибуля — 1 шт.
- Сіль, перець — за смаком
- Вода або бульйон — 2–3 ст. л.

**Спосіб приготування:**

Кабачки натріть на великій тертці, посоліть і залиште на 10 хвилин. Потім добре віджміть зайву рідину.

Додайте яйця, подрібнену зелень, часник, перець і борошно. Перемішайте до однорідної маси.

Для начинки змішайте фарш із дрібно нарізаною цибулею, сіллю, перцем та водою або бульйоном.

На розігріту сковороду викладіть тонкий шар кабачкового тіста у формі кола.

На одну половину викладіть начинку, накрийте другою половиною та акуратно притисніть краї.

Смажте на середньому вогні по 4–5 хвилин з кожного боку до золотистої скоринки.

Подавайте гарячими зі сметаною або улюбленим соусом.

Раніше «ФАКТИ» писали, [як приготувати чебуреки, від яких не набереш зайву вагу](#).

Читайте нас у [Facebook](#) 21

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

[f](#) Поділитися 0 [📌](#) Поділитися [🐦](#) Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Водоліам** — відверті розмови, Козерогам — шанс на примирення: гороскоп на 14 червня
- Можна не тримати в секреті: Ірина Білик отримала освідчення
- Непереможного досі сина чемпіона світу відправив у глибокий нокаут колишній бойфренд Мадонни (фото, відео)
- Обережні рішення та корисні спостереження: Східний гороскоп на 15 — 21 червня

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  
+19° вологість: 74% тиск: 740 мм вітер: 2 м/с, Західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Банани залишатимуться свіжими тижнями: фермерка розкрила простий секрет  
14 червня 2026 17:06
- Як почистити димохід: найкращі засоби для боротьби із сажою  
14 червня 2026 15:05
- Школа городника: як приготувати і як використовувати підживлення з черствого хліба  
12 червня 2026 18:46
- Чорна цвіль зникає на очах: простий засіб є в кожному будинку  
12 червня 2026 15:05
- Киянам масово приходять платіжки за опалення: у «Київтеплоенерго» пояснили, що відбувається  
12 червня 2026 14:46

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	Залпайте у Фактів	ФотоФакти
Події	Футбол	Стиль життя			Погода