

Гордон > Буввар

БУЛЬВАР

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт

16 червня, 12.24 [📧](#) [Этот материал также можно прочитать на русском](#)



Кабачки в паніруванні виходять хрусткими зовні, м'якими всередині й мають гарну золотисту скоринку
Фото: smakidnia.pl / Instagram

У червні розпочинається сезон кабачків, із яких можна дуже швидко приготувати неймовірно смачні страви. Редакція інтернет-видання "ГОРДОН" радить спробувати кабачки в паніруванні – вони виходять хрусткими, апетитними й неймовірно швидко зникають зі столу.

Детальний рецепт закуски, яку можна приготувати за 15 хвилин, [опублікувала](#) авторка польського Instagram-блогу Smaki Dnia.

РЕКЛАМА

Яка страва на смак

Кабачки в паніруванні виходять хрусткими зовні, м'якими всередині й мають гарну золотисту скоринку. Вони ідеально смакують як закуска, гарнір або легка вечеря.

Інгредієнти:

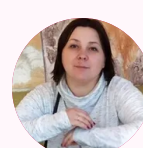
- два середні кабачки;
- два яйця;
- 100 г панірувальних сухарів;
- 3 ст. л. борошна;
- 1 ч. л. солодкої паприки;
- 0,5 ч. л. гранульованого часнику;
- сіль та перець за смаком;
- олія для смаження;
- петрушка.

Приготування

- Помийте кабачки й наріжте скибочками завтовшки приблизно 1 см. Посипте сіллю й залиште на 10 хвилин.
- Промокніть скибочки паперовими рушниками.
- Збийте яйця в мисці. Змішайте панірувальні сухарі з паприкою, часником і перцем.
- Спочатку опустіть кожну скибочку кабачка в борошно, потім – у яйце, а потім – у панірувальні сухарі.
- Смажте на гарячій олії з обох боків до золотисто-коричневого кольору.
- Викладіть кабачки на паперовий рушник. Посипте дрібно нарізаною петрушкою.

Як подавати

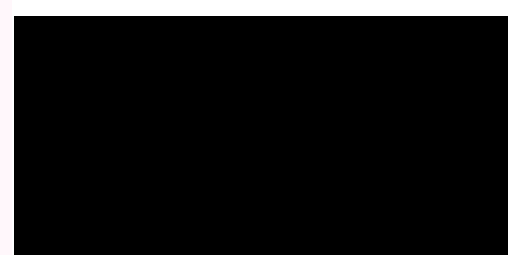
Смажені в паніруванні кабачки найкраще подавати на стіл теплими із часниковим, йогуртовим або кроповим соусом.

Автор
 **Галина Гришина**

Поділитися   

рецепт кабачки

РЕКЛАМА



Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це



Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це

recreativ

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11:00 БУЛЬВАР



Усього 15 хвилин – і ціла гора неймовірно пухких та ніжних оладок уже на тарілці. Рецепт

15 червня, 17:49 БУЛЬВАР



Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14:33 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



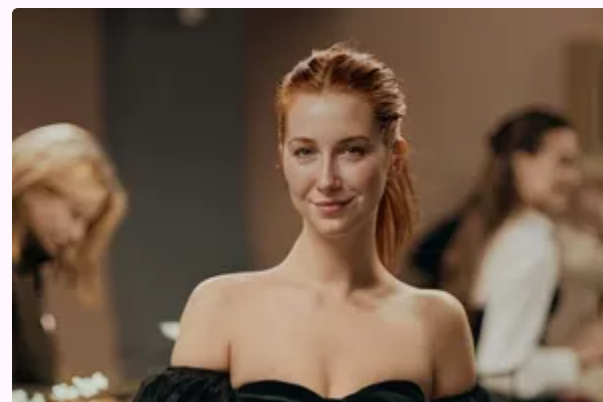
Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт

16 червня, 12.24 БУЛЬВАР



Сумська після обстрілів зробила заяву. Чи буде вона їхати з Києва?

16 червня, 12.00 БУЛЬВАР



Розлучилася і схудла на 15 кг. Відома українська ведуча похизувалася стрункою фігурою. Фото

16 червня, 11.48 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1 Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це

👁️ 6467

2 "Купка марзатиків і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна

👁️ 4893

3 "До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса

👁️ 4012

4 Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ

👁️ 2291

5 39-річний Клопотенко – уже не холостяк. Що відомо про дружину й коли чекати на поповнення. Фото

👁️ 2138

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Ситний літній сніданок з яєць. Рецепт шашуки

16 червня, 12.41

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт

16 червня, 12.24

Сумська після обстрілів зробила заяву. Чи буде вона їхати з Києва?

16 червня, 12.00

Розлучилася і схудла на 15 кг. Відома українська ведуча похизувалася стрункою фігурою. Фото

16 червня, 11.48

"Ариадні – щасливої долі". Харлан народила доньку й замілювала першим сімейним фото

16 червня, 11.07

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки

16 червня, 11.00

Трамп, який висміював шлюб Макронів, зустрівся з ними і знову почав давати поради. Відео

16 червня, 10.36

"У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин

16 червня, 09.26

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео

16 червня, 00.40

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото

15 червня, 23.52

Більше новин

БЛОГИ

 **Вадим Крищенко**

У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати "бандерівка"

 **Юрій Рибчинський**

Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

 **Олена Курбанова**

Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

 **Анна Маляр**

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

 **Олександр Ягольник**

100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишнях

Більше свіжих блогів

НОВИНИ

Війна в Україні

РОЗДІЛИ

Новини

МІСТО

Київ


СОЦМЕРЕЖІ


 Дмитро Гордон


 Гордон

 Дмитро Гордон

 Гордон


 Дмитро Гордон

 Гордон

 Дмитро Гордон

 Олеся Бацман


 Дмитро Гордон

 Flirboard

 RSS

 У гостях у Гордона

 Дмитро Гордон

 Олеся Бацман

ІНФОРМАЦІЯ

Правила користування сайтом та використання матеріалів

Вакансії

Редакція

Реклама на сайті

Правова інформація

Як нас читати на тимчасово окупованих територіях

☎️ +380 (44) 207-13-01

☎️ +380 (44) 207-13-02

✉️ editor@gordonua.com

Повернутися нагору ⬆️

© 2026. Всі права захищені Designed by **Khaeler**

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали **Depositphotos.ua** не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Весь сайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік