

ОСТАННІ НОВИНИ

- 13:25 Чеський інвестор, США та рф: журналіст заявив про спробу зірвати українську ракетну програму створення «Фламінго»
- 13:08 Літо без спеки: коли погода подарує Україні розкішний температурний баланс
- 12:24 Директорка Національної розвідки США перед відставкою поширила фейк рф про біолабораторії в Україні
- 12:09 Лукашенко вибачився перед Зеленським і заявив, що воювати з Україною не має наміру
- 11:40 СБУ підтвердила атаку на Москву, Зеленський назвав її «справедливою відповіддю»
- 11:31 Дворазова олімпійська чемпіонка Ольга Харлан стала мамою
- 11:25 Тисяча гривень за кілограм

КНИГА РЕЦЕПТІВ Легкий і свіжий грецький соус дзадзики: «ідеально до м'яса, овочів або просто з хлібом»

12:56 — 16 червня 2026



Ірина АЛЕКСЄЄВА, «ФАКТИ»

Фудблогерка Юлія Сеніч, яка раніше поділилася рецептом пирога з шинкою та сиром, запропонувала приготувати смачний легкий соус, який можна додавати до м'яса, риби або просто їсти зі свіжим хлібом.

«Дзадзики (або цацки) — це класичний грецький холодний соус на основі густого йогурту, свіжого огірка, часнику та зелені. Він має свіжий, пікантний смак і ідеально підходить до м'яса, риби, овочів або просто як намазка на хліб», — [зазначила](#) блогерка.

Інгредієнти:

- густий грецький йогурт 500г
- огірок великий 1шт
- часник 2–3 зуб.
- оливкова олія 1–2 ст.л.
- сіль/перець
- сік лимону

за бажанням можна додати кріп і м'яту

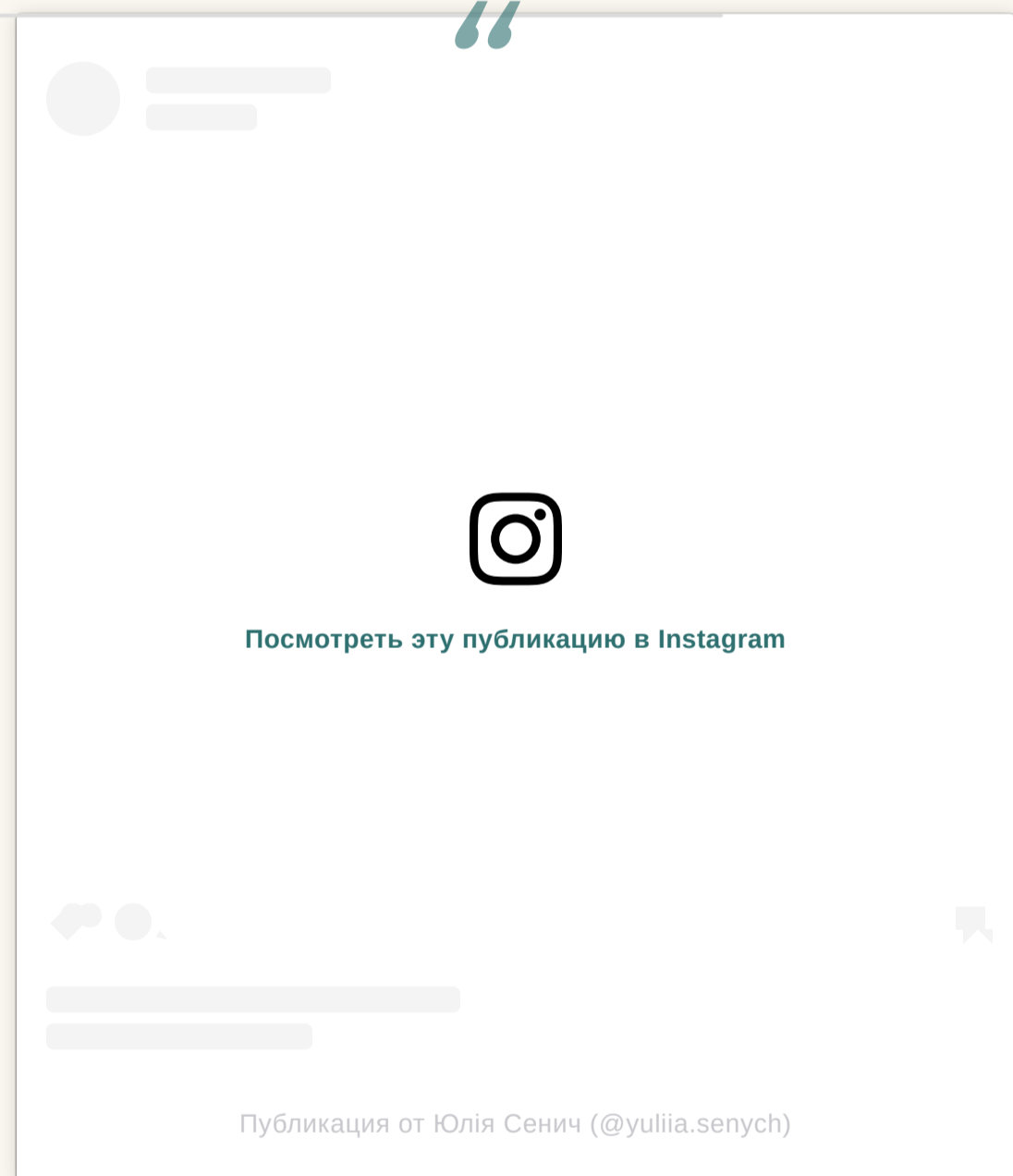
Приготування:

Огірок натираємо на грубій терці і вичавлюємо з нього зайву рідину.

Додаємо до натертого огірка грецький йогурт і натираємо на мілкій терці часник.

До соусу додаємо олію, сіль/перець і сік лимону. За бажанням, подрібнений кріп та м'яту.

Подаємо в холодному вигляді до стейка, м'яса, картоплі або риби.



Раніше Юлія Сеніч поділилася [рецептом смачного пирога «Стьобана ковдра»](#) та показала, [як готувати синабони з лаваша](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

25

◀ До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

🖨️ Друкована версія

✉️ Лист редакторів

⚠️ Поскаржитися

f Поділитися 0 📌 Поділитися 🐦 Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ



Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки



Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги. Таро-прогноз на 16 червня



Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується



Пенсії з 1 липня перерахують частині українців: хто отримає надбавку

ПОПУЛЯРНЕ

1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду

11 червня 2026 12:54

2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі

14 червня 2026 12:24

3 «Вона мучить мене вже багато років»: тасмниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років

12 червня 2026 12:25

4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «азовець» написав книгу «Окраєць»

13 червня 2026 11:25

5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям

9 червня 2026 12:24

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода

Київ

вологість:

тиск:

вітер:

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

Полуничний лимонад: готується напролюд просто

15 червня 2026 22:01

Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе

15 червня 2026 20:08

Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає

15 червня 2026 17:05

Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет

15 червня 2026 14:25

Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці

15 червня 2026 14:05

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 споживачів  
Запитайте у Фактів

Іменинники дня  
Гороскоп  
Курс валют  
ФотоФакти  
Погода