

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:01 Союзники обіцяють більше ракет для України: Зеленський про зустріч з лідерами G7 на саміті у Франції
- 14:45 Дрони України зробили своє: в росії другий рік поспіль скасували парад на Неві
- 14:24 На Херсонщині окупанти масово перефарбовують техніку: що сталося
- 14:07 росія повинна укласти угоду: що сказав Трамп після зустрічі з президентом України у Франції
- 14:04 Всього одна ложка на день: названо продукт, який допомагає знижувати тиск
- 13:52 Гривня йде в піке: Кабмін представив два сценарії розвитку економіки України
- 13:35 Трамп може зірвати європейську стратегію тиску на кремль, — ЗМІ

Тонкі та дуже смачні млинці з кабачків: ділимося легким рецептом

15:05 — 16 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Кабачки — універсальний овоч, який підходить не лише для салатів, рагу чи закусок, а й для приготування ніжних, тонких млинців. Кулінарка в Instagram [поділилася простим рецептом](#) ароматних кабачкових млинців, які готуються швидко та виходять дуже ніжними.

Інгредієнти:

- 600 г кабачків
- 3 яйця
- 110 г цілнозернового борошна
- 1 ч. л. розпушувача
- 300 г сметани
- сіль, перець, зелень — за смаком

Для подачі: сметана

Спосіб приготування:

- Кабачки натерти на дрібній тертці та ретельно відтиснути зайву рідину.
- Додати яйця, сметану, борошно, розпушувач, сіль, перець і подрібнену зелень. Добре перемішати до однорідної маси.
- Розігріти сковорідку та смажити млинці на невеликому вогні під кришкою з обох боків до золотистого кольору.
- Подавати зі сметаною.

Настало літо, а отже, [повертаються пікніки та застілля на дачі](#). Тому нагадаємо рецепт неймовірних маринадів для овочів-гриль — смачної альтернативи шашлику.

Читайте нас у [Facebook](#)

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

Друкowana версия | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

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»: таємниця 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

Погода Київ вологість: тиск: вітер: Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Легкий і свіжий грецький соус дзадзика: «ідеально до м'яса, овочів або просто з хлібом»
16 червня 2026 12:56
- Полуничний лимонад: готується напрочуд 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

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- Пенсії з 1 липня перерахують частині українців: хто отримає надбавку
- Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня

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 слюжачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, Фотофакти, Погода