

ОСТАННІ НОВИНИ

- 17:11** В одному з ТЦК Одеської області катували та гвалтували мобілізованих, — ДБР
- 16:45** «Найкращий приклад компанійської посадки рослин»: що важливо знати городнику про популярний метод «Три сестри»
- 16:25** Можуть не врятувати: Меган Маркл зазнала удару після провалу її хитромудрого плану
- 16:05** «Я була налаштована жорстко»: Білик про зустріч, яка все змінила
- 15:41** Моя найбільша любов: дружина Віктора Павлика вразила мережу
- 15:34** Партії Зеленського, Залужного, Буданова, Порошенка та Разумкова: хто набирає, а хто втрачає рейтинг?
- 15:24** У липні пенсіонерам

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Хачапурі на шампурах: Ектор дав рецепт оригінальної закуски, що готується на мангалі

17:03 — 16 червня 2026

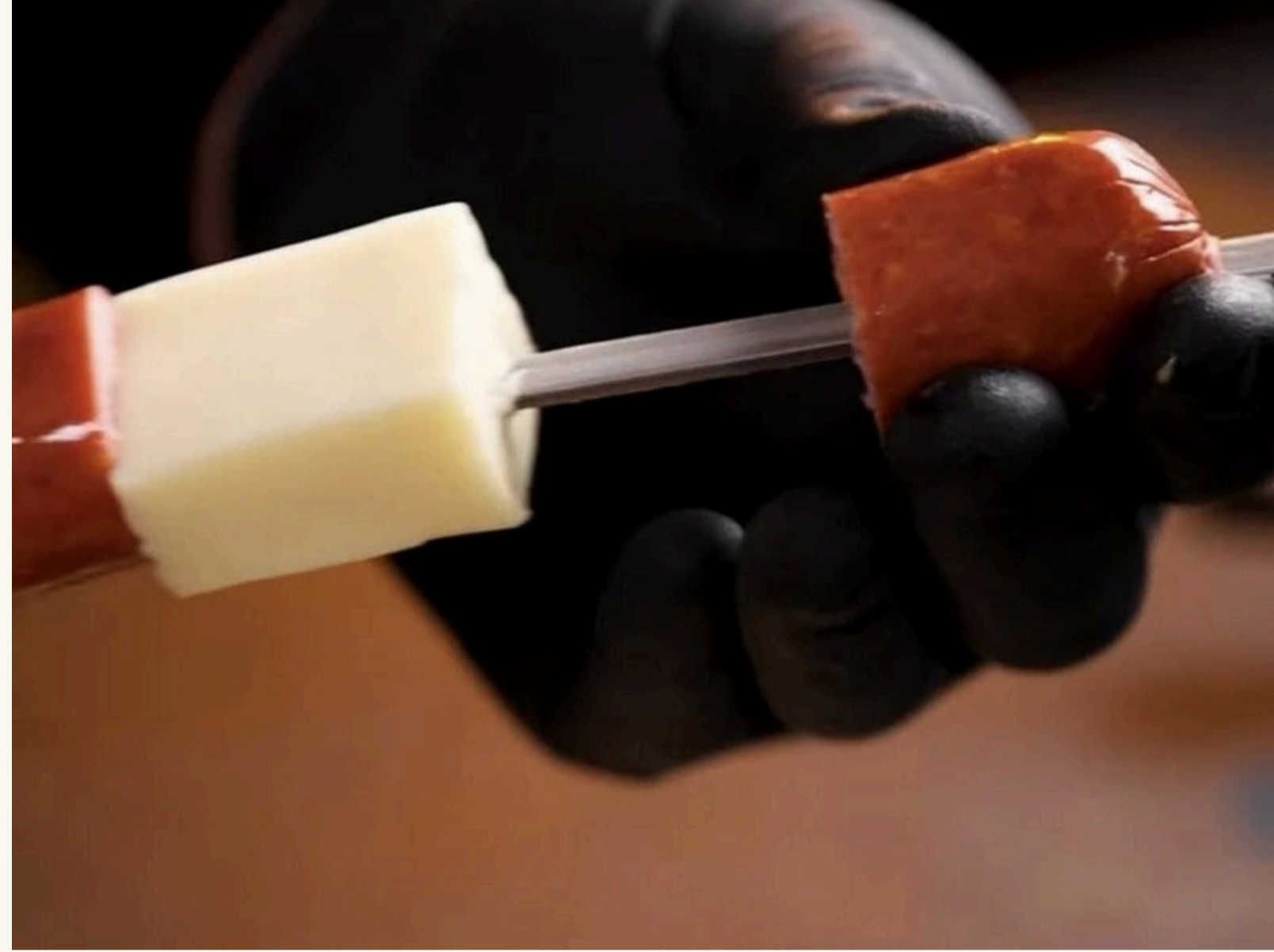


Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Зірковий шефкухар Ектор Хіменес-Браво, який зважився на пластику обличчя, поділився рецептом закуски, котру за гарної погоди можна приготувати на мангалі.

«Всі ви знаєте хачапурі по-аджарськи (з жовтком в центрі), але як щодо хачапурі на шампурах?», — [поцікавився він](#) у Instagram.

«Інгредієнти: листкове дріжджове тісто, сир сулугуні, сосиски, яйце», — перелічив Ектор.



Хіменес-Браво розказав, як готувати.

1. На шампур почергово насадіть сир і сосиски, нарізані кубиками.
2. Обгорніть шампур смужкою з тіста так, щоб тісто «закривало» усю начинку.
3. Страву добре змастіть злегка збитим яйцем.
4. Готуйте на вогні до скоринки



Раніше стало відомо, що [переможниця популярного реаліті-шоу з'явилася на «МастерШеф»](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

12

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- В одному з ТЦК Одеської області катували та гвалтували мобілізованих, — ДБР (фото)
- Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня

Новини партнерів

Мапа сайту <ul style="list-style-type: none">НовиниУкраїнаПолітикаГрошіПодії	<ul style="list-style-type: none">СвітПряма лініяБлогиСпортФутбол	<ul style="list-style-type: none">КультураШоу-бізнесФігурка дняСуспільствоСтиль життя	<ul style="list-style-type: none">Книга рецептівЛюди та звіріЖиттєві історії25 років потому	<ul style="list-style-type: none">Історія сучасностіНаука та технологіїКлуб споживачівЗалітайте у Фактів	<ul style="list-style-type: none">Іменинники дняГороскопКурс валютФотоФактиПогода
---	---	---	--	---	---

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «**Факти та коментарі**»
Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.
Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

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 розкрито 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 «казовець» 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 16.06.26, вдень **sinoptik**
Київ
+18°
вологість: 64% тиск: 745 мм вітер: 5 м/с, Західний
Погода на 10 днів від [sinoptik.ua](#)

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Тонкі та дуже смачні млинці з кабачків: ділимося легким рецептом
16 червня 2026 15:05
- 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