

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:44 Втомилася брехати: відома модель шокувала зізнанням про розрив стосунків
- 19:25 Тельцям — «Іерофант» та досвід, Стрільцям — «Вісімка Жезлів» та прискорення, Водоліям — «Суд» та пробудження: Таро-прогноз на 17 червня
- 19:08 Російський військовий корабель відкрив вогонь у Ла-Манші
- 19:05 Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
- 18:45 «Маємо продовження ходіння по колу»: аналітик про нову формулу війни путіна
- 18:25 Повністю відкрита: Трамп зробив заяву про Ормузьку протоку
- 18:13 Став відомий перший суперник «Динамо» у Лізі Європи: підсумки

Готуємо гратен: картопля виходить ароматна та кремова

20:06 — 16 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Це популярна, неймовірно кремова картопляна запіканка, що походить з французької кухні. Тонко нарізана картопля, ніжні вершки та жовтий сир ідеально поєднуються з часником та розмарином. Ця запіканка настільки смачна, що вона блискавично зникає з тарілки, краще одразу приготувати більшу порцію, радить популярний польський кулінарний сайт Tegaz Gotuje.

Оригінальна версія страви вимагає лише чотирьох інгредієнтів, але якщо ви віддаєте перевагу м'ясним стравам, ви можете покращити цей рецепт хрустким, смаженим беконом.

Інгредієнти:

- 1 кг картоплі,
- 100 г твердого жовтого сиру,
- 300 мл жирних вершків 36%,
- 2 зубчики часнику,
- ½ чайної ложки солі,
- ½ чайної ложки чорного перцю,
- розмарин для посипання.

Як приготувати:

Очистіть і тонко наріжте картоплю. Викладіть її в змащену маслом форму для запікання під кутом, як на рататуй.

У мисці змішайте вершки, пресований часник і спеції. Полийте картоплю вершками, переконавшись, що вони добре покриті. Натріть сир на тертці з великими отворами та посипте ним картоплю.

Запікайте картопляно-сирну запіканку в розігрітій духовці при температурі 190 °C приблизно 80 хвилин. Якщо верх почне занадто швидко підрум'янюватися, накрийте форму алюмінієвою фольгою та зніміть її за 10 хвилин до кінця випікання. Картопля має бути м'якою.

подавайте теплим одразу, посипавши листям розмарину. Залишки поставте в холодильник на 2–3 дні. Розігрійте в духовці, мікрохвильовій печі або на сковороді.

Нагадаємо [рецепт рататюя з м'ясом та баклажанами](#) від Тетяни Литвинової.

Читайте нас у [Facebook](#)

7

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
- «Маємо продовження ходіння по колу»: аналітик про нову формулу війни путіна
- Коли та для чого підгортати картоплю

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини України 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

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.

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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 «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, вечір sInoptik

Київ

+17° вологість: 68% тиск: 745 мм вітер: 3 м/с, Західний

Погода на 10 днів від sInoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Хачапурі на шампурах: Ектор дав рецепт оригінальної закуски, що готується на мангалі
16 червня 2026 17:03
- 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