

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:24** Переговори принца Вільяма та «сенсації» від Сассексів: що відбувається у королівській родині
- 15:06** Чи можна носити речі покійника: що каже церква і чи варто вірити прикметам
- 14:25** Цінова аномалія: один важливий овоч в Україні подорожчав одразу на 75%
- 14:05** Не 40 °C і не 90°C: лікар назвав єдину правильну температуру для прання
- 13:45** Колишнього голову Мінкульту підозрюють у пособництві ухилинтам
- 13:24** «Всі мої розкішні наряди, на жаль, знищені»: Ольга Сумська про наслідки ракетної атаки по кіностудії імені Довженка
- 12:55** Організатор боїв Усика пригломшив світ боксу страшним зізнанням

Кабачковий пиріг: рецепт відомої шеф-кухарки

14:45 — 20 червня 2026



Артем КРАВЧЕНКО, «ФАКТИ»

Шеф-кухарка **Валя Саєнко (Куц)**, яка раніше поділилася рецептом швидких хачапурі, запропонувала рецепт приготування пирога з сезонними овочами — кабачками.

Кабачки нарізати тонкими слайсами. Обов'язково посолити і залишити, щоб пустили сік — інакше весь пиріг потече від вологи, поділилась вона в Instagram.

До борошна додати холодне вершкове масло, дрібку солі та улюблені спеції, воду і насіння (якщо додаєте). Швидко замісити тісто, щоб масло не встигло нагрітись і схвати на стабілізацію у холод у плівці на півгодини. Далі розкочати, викласти у форму, зробити проколи і поставити у заморозку на півгодини.

Для сирної начинки до однорідності змішати крем сир, яйця, зелень, часник і спеції.

Викласти зверху пергамент, засипати туди якийсь вантаж (горох або кашу чи спеціальні камінці) та випікати при температурі 180 градусів 15 хвилин, зняти пергамент з вантажем і пекти ще 5 хвилин. Дати охолонути.

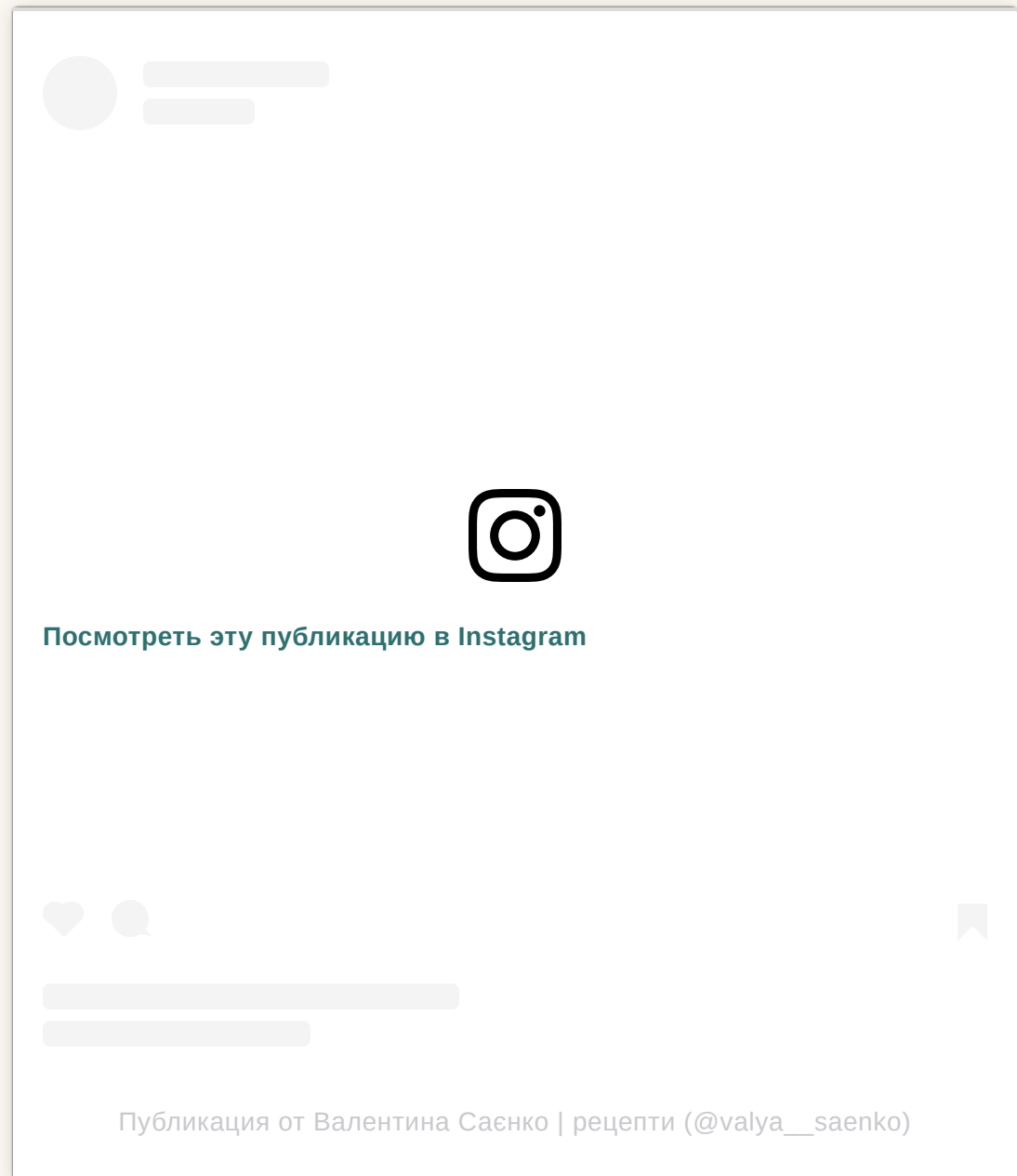
В охоловшу форму викласти начинку — кабачки обсушити від вологи, що виділилась і промити, якщо клали багато солі. Запекти ще до 40 хвилин при 180 градусах. Важливо, щоб вся волога, яка ще вийде з тарту випарувалася.

Потрібні продукти (форма 25–27 см):

- масло вершкове холодне — 100 грамів;
- борошно — 200 грамів;
- маленьке яйце або жовток;
- сіль та спеції: сухий часник, копчена паприка чи прованські трави
- 1 столова ложка крижаної води;
- За бажанням: насіння, мак, кунжут чи щось з цього.

Для начинки:

- 2 кабачка;
- 200 грамів крем сиру;
- 2 яйця;
- 2–3 зубчику часника;
- улюблені спеції, сіль;
- зелень.



Раніше кулінарка поділилась рецептом швидких і лінових пельменів-лазаньї.

Читайте нас у [Facebook](#)

35

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

- Друкowana версия
- Лист редакторів
- Поскаржитися

Facebook | Поділитися 0 | Telegram | Поділитися | Twitter | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання**
- Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоду картоплю**
- Підвищення тарифів на електроенергію: тариф хочуть підняти до 7 грн за кВт-год**
- «Мене продали у рабство в російську військову частину»: колишня цивільна полонена добивається покарання її мучителів у Міжнародному кримінальному суді**

Новини партнерів

Мапа сайту

Новини	Світ	Культура	Книга рецептів	Історія сучасності	Іменинники дня
Україна	Пряма лінія	Шоу-бізнес	Люди та звірі	Наука та технології	Гороскоп
Політика	Блоги	Фігурка дня	Життєві історії	Клуб слюжівачів	Курс валют
Проші	Спорт	Суспільство	25 років потому	Залпайте у Фактів	Фотофакти
Події	Футбол	Стиль життя			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.

ПОПУЛЯРНЕ

- Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
11 червня 2026 12:54
- Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
14 червня 2026 12:24
- «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкрити і через 40 років
12 червня 2026 12:25
- «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «азовець» написав книгу «Окрасць»
13 червня 2026 11:25
- «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 20.06.26, вдень **sinoptik**

Київ

вологість: 46% тиск: 752 мм вітер: 3 м/с, Північний

+25°

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко
19 червня 2026 22:01
- Нижній, ароматний та ситний: готуємо суп із спаржі
19 червня 2026 20:41
- Справжня знахідка літа: як приготувати густе та ароматне варення з шовковиці
19 червня 2026 19:03
- Викидали роками, а тепер готують щотижня: смачна страва з часникових стрілок
19 червня 2026 17:04
- Пікантне сало: незвичайний інгредієнт вас точно здивує
18 червня 2026 22:00