

- ОСТАННІ НОВИНИ
- 21:57 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
 - 21:30 Сльози замість пісень: відома співачка звернулася до фанів після несподіваного скасування шоу
 - 21:01 Найкращий час їсти банани: це дуже важливо для мозку
 - 20:46 «Сервіз „Червона книга“ зачарує тих, хто любить природу», — колекціонерка Людмила Карпінська-Романюк
 - 20:34 Будував з молодією дружиною плани на майбутнє, мріяв про мирне життя: на війні поліг молодший сержант із Житомирщини
 - 20:07 Полуничний чизкейк без випічки: вийде навіть у початківця, бо це дуже просто

Полуничний цибуля: додавайте до салатів — це дуже смачно

22:00 — 20 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Полунична цибуля — це незвичайно. Її можна додавати до салатів або на бутерброди. Готується просто та швидко.

Аромат і смак такої полуничної цибулі неймовірний — ви можете переконалися в цьому особисто.

Готуйте з цікавістю та задоволенням! Експериментувати на кухні — насолода.

Кулінарка Елла Іванова поділилася з читачами «ФАКТИВ» незвичайним рецептом, який багатом може сподобатися.

— Не пропустіть сезон ароматної полуниці, — радить Елла Іванова. — Можна, звичайно, приготувати такий смаколик із замороженої ягоди. Але влітку у полуниці інші смак та аромат.

Полунична цибуля

200 г червоної цибулі
100 г полуниці

Для маринаду

200 мл води
1 чайна ложка солі
2 чайні ложки цукру
2–3 чайні ложки соку лимона чи яблучного оцту

Можна додати лавровий лист та перець чилі

Цибулю нарізати й скласти у баночку щільно шарами з полуницею. Залити гарячим маринадом. Охолодити. Дати постояти у холодильнику добу. Але можна вживати і за пів години. Вибір за вами

Смачного!

Раніше Елла Іванова ділилася з «ФАКТАМИ» рецептом літнього печінкового паштету.

Читайте також: [Полуничний лимонад: готується напрочуд просто](#)

Фото Елли Іванової

Читайте нас у [Facebook](#)

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

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Підвищення тарифів на електроенергію: тариф хочуть підняти до 7 грн за кВт-год
- Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоду картоплю
- Не 40 °C і не 90°C: лікар назвав єдину правильну температуру для прання

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
- Залітайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- ФотоФакти
- Погода

- ### 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 розкрити 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 20.06.26, вечір

Кіїв

+21° вологість: 60% тиск: 753 мм вітер: 2 м/с, Північний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

- ### БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ
- Полуничний чизкейк без випічки: вийде навіть у початківця, бо це дуже просто
20 червня 2026 20:07
 - Кабачкові сендвічі з рибною начинкою
20 червня 2026 17:47
 - Кабачковий пиріг: рецепт відомої шеф-кухарки
20 червня 2026 14:45
 - Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко
19 червня 2026 22:01
 - Ніжний, ароматний та ситний: готуємо суп із спаржі
19 червня 2026 20:41