

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

"Зранку зготувала – уже немає. І просять ще". Додайте це до фаршу – і котлети будуть дуже ніжними

22 червня, 17:19 🗨️ [Цей матеріал також можна прочитати на русском](#)



Обкачайте каждую котлету в панірувальних сухарях
Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

Ніжні, соковиті котлети, які просто тануть у роті, зможе приготувати кожен, якщо додасть цей секретний продукт до фаршу. Інтернет-видання **"ГОРДОН"** радить приготувати неперевершену страву за рецептом, який **запропонувала** авторка українського YouTube-блогу "Кулінарні рецепти від Надії".

Продукти для фаршу перераховано на фото – у рецепті використовують куряче стегно, яке робить котлети особливо соковитими. Панірувальні сухарі дарують апетитну рум'яну скоринку і легенький хрумкіт, кріп – свіжість, а часник чудово підкреслює смак.

РЕКЛАМА

Аромат на кухні просто неймовірний, і найважче тут – дочекатися, поки котлети хоча б трохи охолонуть.

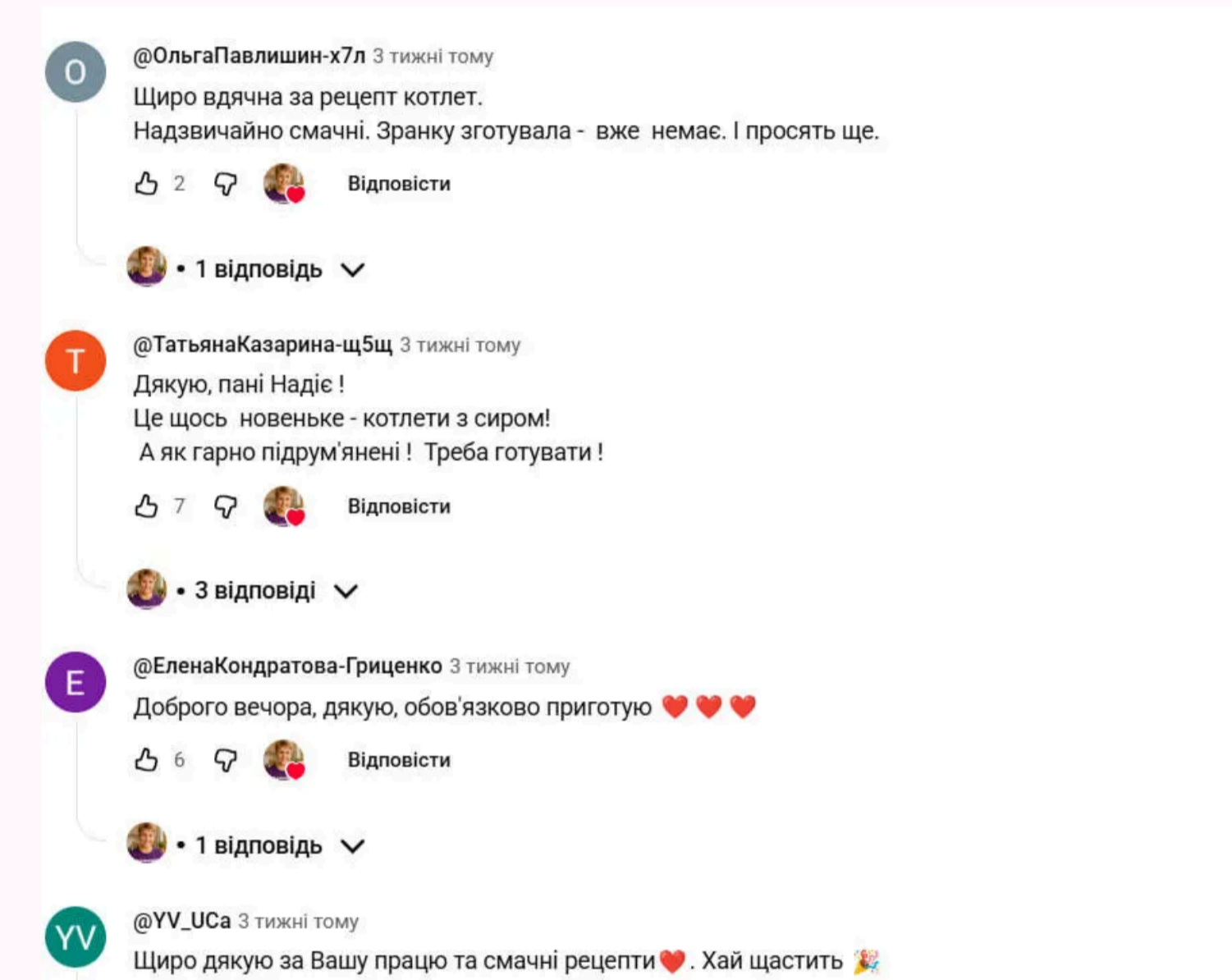
Інгредієнти:
Курячі стегна – 550 г
Кисломолочний сир – 200 г
Цибуля – 1 шт
Жовток – 1 шт
Кріп – за смаком
Часник – 1 зубчик
Панірувальні сухарі
Сіль, перець
Олія для смаження

Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

Приготування

- Куряче м'ясо й цибулину наріжте на невеликі шматочки. Подрібніть у блендері або пропустіть через м'ясорубку. Фарш має бути ніжним, але не пастоподібним.
- У місці розімніть кисломолочний сир із жовтком до однорідності.
- Додайте сирну масу до фаршу.
- Дрібно наріжте кріп і подрібніть зубчик часнику. Додайте до фаршу.
- Посоліть, поперчіть і добре перемішайте. За бажанням можна додати улюблені спеції.
- Змочіть руки водою і сформуйте котлети бажаної форми.
- Обкачайте кожну котлету в панірувальних сухарях.
- Обсмажте на олії на середньому вогні, кілька разів перевертаючи, щоб котлети рівномірно просмажилися і залишилися соковитими всередині.
- Готові котлети викладіть на паперові рушники, щоб прибрати зайву олію.

"Щиро вдячна за рецепт котлет. Надзвичайно смачні. Зранку зготувала – уже немає. І просять ще", – подякували блогерці за рецепт підписники.



Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

Автор
Галина Гришина

Поділитися

Не купуйте навання: порівняння курсів, яке економить ваші...

Як приготувати найніжніший торт Наполеон: вся справа у кремі

Кіт не скаже, що йому боляче – але ти можеш це побачити....

РЕКЛАМА

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Ніжний десерт без духовки й борошна, який можна готувати все літо. Усі дякують за цей простий рецепт
22 червня, 16:22 БУЛЬВАР

Стало відомо, що Кацурін приготував у свій день народження. Покроковий рецепт страви
22 червня, 13:56 БУЛЬВАР

Довго місити не треба – перетерли все руками і на деко. Рецепт спокусливого пирога із ягодами
22 червня, 10:45 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Який вигляд має в купальнику Могилевська, яка скинула 25 кг? Фото
22 червня, 18:09 БУЛЬВАР

Мережу сколихнула історія порятунку українських ведмежат – вони були виснажені й голодні. Фото
22 червня, 18:06 СУСПІЛЬСТВО

"Зранку зготувала – уже немає. І просять ще". Додайте це до фаршу – і котлети будуть дуже ніжними
22 червня, 17:19 БУЛЬВАР

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	Гордон	Вакансії
Гроші	У гостей у Гордона	Одеса	Дмитро Гордон	Редакція
Світ	Блоги	Донецьк	Гордон	Реклама на сайті
Спорт	Бувльвар	Харків	Дмитро Гордон	Правова інформація
Культура	LIVE	Дніпро	Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Техно	Ексклюзив	Маріуполь	Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	Гордон	
Надзвичайні події	Відео		Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		Олесь Бацман	
Цікаве	YouTube-шоу		Дмитро Гордон	
	Спецпроекти		Flipboard	
			RSS	
			У гостей у Гордона	
			Дмитро Гордон	
			Олесь Бацман	

+380 (44) 207-13-01 +380 (44) 207-13-02 editor@gordonua.com Повернутися нагору

© 2026. Всі права захищені Designed by **Kiveler**

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали **Depositphotos.ua** не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвицького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік