

Новини Сmachно / Сmachні та прості рецепти / Коли набридла яєчня: ніжні та ситні кабачкові перепічки на швидку руку

17 серпня, 13:30 | 216 | 1 хв

Коли набридла яєчня: ніжні та ситні кабачкові перепічки на швидку руку



Лілія Імбіровська-Сиваківська

- f

X



Нова ідея для сніданку / "Готувати просто"

Кабачкові перепічки з кисломолочним сиром та часником – чудова альтернатива звичній яєчні чи бутербродам. Вам точно варто почати день по-новому!

Вони готуються всього за 15 хвилин без довгого вимішування тіста! А на виході ви отримаєте соковиті та ніжні млинці, які надовго подарують відчуття ситості.

Як приготувати кабачкові перепічки?

- Час: 30 хвилин
- Порцій: 4

Інгредієнти:

- молодий кабачок;
- кисломолочний сир;
- яйця;
- часник;
- сіль, перець, свіжа зелень до смаку.

Приготування:



Якщо оперативні новини для вас важливі
Додайте 24 Канал у вибрані в Google

Додати

- Поріжте молодий кабачок середніми шматочками (чистити шкірку не потрібно, якщо вона м'яка).
- Складіть у чашу блендера кабачок, кисломолочний сир, яйця, часник, свіжу зелень, сіль і спеції.
- Перебийте всі інгредієнти до однорідного кремового стану, після чого додайте кукурудзяний крохмаль і ще раз коротко перемішайте — маса має нагадувати негусту сметану.
- Добре розігрійте пательню з невеликою кількістю олії.
- Обов'язково перемішуйте тісто перед кожною порцією, оскільки крохмаль швидко осідає на дно.
- Викладайте невеликі перепічки ложкою та смажте на помірному вогні під кришкою до золотавої скоринки з обох боків, щоб серединка встигла пропектися.
- Подавайте гарячими зі свіжою сметаною, йогуртовим соусом або скибочками літніх томатів.

Пов’язані теми:

СМАЧНІ ТА ПРОСТІ РЕЦЕПТИ

E-mail редакції

news24@24tv.com.ua

Номер телефону:

+38 044 390 5077

Про нас

Редакція

Редакційна політика

Про телеканал

Телеведучі

Рекламадавцям

Правила користування

Політика конфіденційності

Політика використання штучного інтелекту

Політика конфіденційності додатку

Угода Користувача Спільноти

Правила коментування

Технічна інформація

Контакти

Вакансії

Структура власності

Архів

Карта сайту

Ігри

<u>Всі новини</u> Головні новини Новини України Прямий ефір Відеоновини Аудіоновини Погода	<u>Війна Росії з Україною</u> Ракетні обстріли Карта бойових дій Мирні переговори Повітряна тривога в Україні Масована атака по Україні Вибухи у Росії Втрати ворога	<u>Мобілізація в Україні</u> Звільнення з військової служби Мобілізація 50+ Мобілізація жінок Контракт для 18-24-річних Відстрочка від мобілізації Мобілізація в Україні: скільки осіб мобілізує ТЦК	<u>Новини економіки</u> Ціна нафти Курси валют Фінансові новини Тарифи на комунальні послуги Податки Пенсія в Україні
<u>Кіно</u> Найцікавіші фільми Українські фільми Фільми на вечір Комедії Серіали	<u>Новини Освіти</u> Міністерство освіти та науки України Школа НМТ 2026 Саморозвиток Навчання за кордоном	<u>Нерухомість</u> Аналітика ринку Купівля житла Тренди і натхнення	<u>Спорт</u> Бокс Футбол Теніс Біатлон Інші види спорту

Email - розсилка

Будьте в курсі всіх новин і оновлень!
Перейдіть на сторінку наших розсилок, щоб обрати ті, що відповідають вашим інтересам.

ДО РОЗСИЛОК

Всі комерційні рекламні матеріали позначені словами "Спецпроект" чи "Партнерський матеріал". Матеріали з позначкою "Експерт", "Позиція" відображають позицію авторів та героїв. Редакція може не поділяти їхніх поглядів. Детальніше щодо реклами та правил цитування можна ознайомитись в правилах користування сайтом. Усі права захищені. Матеріали сайту призначені для осіб старше 21 року (21+)

Онлайн-медіа «24 Канал»

пл. Галицька, буд. 15, м. Львів, 79008

Телефон +380 (32) 229-77-77

Адреса електронної пошти — legal@24tv.com.ua

Ідентифікатор онлайн-медіа в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа — R40-06057

© 2005—2026, ПрАТ «Телерадіокомпанія "Люкс"», 24 Канал.