БУЛЬВАР

Хітовий салат з баклажанів. Рецепт, з яким можна імпровізувати

18 серпня, 14.12

Салат подається з йогуртовою заправкою
Фото: depositphotos.com

Українське видання "ГОРДОН" радить готувати смачні овочеві салати цього літа. Український кулінар Володимир Ярославський на своїй сторінці в Instagram поділився рецептом салату з баклажанів.

"Ми з мамою обожнюємо баклажани, і можливо тут буде не точний рецепт цього разу, а скоріше натхнення приготувати щось особливе – схоже на хітовий салат цього сезону з кабачка", - попередив Ярославський.

РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- п'ять великих баклажанів;
- п'ять смачних томатів;
- 150 г грецького йогурту;
- 100 г майонезу;
- один-два зубки часнику;
- зернова гірчиця;
- багато зелені;
- оливкова олія;
- сіль;
- олія для смаження та крохмаль;
- йогурт;
- майонез;
- гірчиця;
- лимонний сік

Приготування

1. Баклажани очищаємо від шкірки, нарізаємо дольками.
2. Додаємо в холодну воду сіль. Кладемо порізані баклажани на 10-15 хв.
3. Дістаємо з води. Легенько вичавлюємо, викладаємо на деко і посипаємо крохмалем, обтрушуємо зайве і обсмажуємо в розігрітій до 180°С олії до хрусткості.
4. Грецький йогурт змішуємо з майонезом та тертим часником, зерновою гірчицею, соком лимону, рубленою зеленню, сіллю та оливковою олією.
5. Нарізаємо томати, змішую з соусом та баклажанами, перемішуємо добре, підсолюємо.

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

салат | баклажани | рецепт | рецепти

РЕКЛАМА

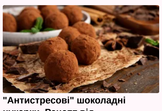
recreativ

Грибок – це паразит, і він гине від краплі звичайної...

У вас болять суглоби? Припиніть їсти ці продукти

Зручний, безпечний та стильний чайник від Xiaomi.

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



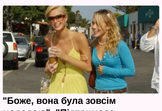
"Антистресові" шоколадні цукерки. Рецепт від Ярославського
18 серпня, 10.39 БУЛЬВАР

Мариновані помідори за родинним рецептом. Секрет – у додаванні цього овочу
17 серпня, 15.42 БУЛЬВАР

Ця заготовка стане улюбленою. Смачні та пікантні консервовані помідори
18 серпня, 12.22 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Хітовий салат з баклажанів. Рецепт, з яким можна імпровізувати
18 серпня, 14.12 БУЛЬВАР



"Боже, вона була зовсім молодою", "Підтримала українців". Зірки згадують дівчину Кличка Панеттьєрі
18 серпня, 13.17 БУЛЬВАР

Володимир Кличко випустив заяву про смерть матері його доньки
18 серпня, 12.46 СВІТ

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. 92-річний російський пропагандист Познер таємно позбувається своєї нерухомості в Москві
   83306
2. **В інституті танкових військ назвали три важливі риси характера Драпатого**
   21597
3. Померла колишня наречена Володимира Кличка – 36-річна голлівудська зірка Панеттьєрі
   14917
4. Мариновані помідори за родинним рецептом. Секрет – у додаванні цього овочу
   14822
5. **На лобі у Путіна з'явився тризуб. У мережі припустили роботу українських спецслужб. Відео**
   12140

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Хітовий салат з баклажанів. Рецепт, з яким можна імпровізувати
18 серпня, 14.12

"Боже, вона була зовсім молодою", "Підтримала українців". Зірки згадують дівчину Кличка Панеттьєрі
18 серпня, 13.17

Володимир Кличко випустив заяву про смерть матері його доньки
18 серпня, 12.46

Це головні вороги огірків наприкінці літа. Боротьбу починайте вже зараз
18 серпня, 12.22

Ця заготовка стане улюбленою. Смачні та пікантні консервовані помідори
18 серпня, 12.22

Каменських заспівала пісню Ані Лорак, яку визнано зрадницею України
18 серпня, 11.05

"Антистресові" шоколадні цукерки. Рецепт від Ярославського
18 серпня, 10.39

Рецепт простий, а огірки виходять хрусткими та ароматними. Секретний спосіб ідеальної консервації
18 серпня, 08.07

"Вона витіснила Баскова з України". Кулеба емоційно висловився про творчість Полякової
17 серпня, 22.52

Коронер оприлюднив першу заяву щодо смерті Панеттьєрі
17 серпня, 22.07

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Єдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Ганна Маляр
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

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 Підвисоцького, 6-Б, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік