

Новини Сmachно / Сmachні та прості рецепти / Куди подіти врожай кабачків: приготуйте цей соковитий салат із печериця...

Куди подіти врожай кабачків: приготуйте цей соковитий салат із печерицями на зиму

Лілія Імбіровська-Сиваківська



Що робити з кабачками / Styler

Переважно кабачки асоціюються з швидкими літніми стравами, але з них можна зробити й закуску на холодний сезон. У цьому рецепті вони поєднуються з шампінйонами, морквою, цибулею та соусом сацебелі.

Коли кабачки вродили щедріше, ніж планувалося, найпростіше рішення – не роздавати їх, а закрити на зиму разом із грибами. У цьому рецепті кабачки поєднуються із шампінйонами, морквою, цибулею та сацебелі, розповідає Styler. У таку закуску краще не різати овочі надто дрібно – великі шматочки роблять її смачнішою й апетитнішою.

Як заготувати кабачки?

- Час: близько 30 хвилин
- Порцій: не вказано

Інгредієнти:

- 1 кілограм кабачків;
- 500 грамів печериць;
- 2 цибулі;
- 2 моркви;
- кілька зубчиків часнику;
- олія для смаження;
- соус сацебелі;
- цукор;
- сіль;
- оцет.

Приготування:

- Підготуйте овочі: цибулю наріжте півкільцями, моркву натріть на великій тертці. Кабачки поріжте великими кубиками, а шампінйони – великими шматочками.
- Добре розігрійте масло в каструлі, додайте цибулю й готуйте приблизно 2 хвилини, поки вона не стане прозорою.
- Додайте моркву, перемішайте з цибулею й смажте ще 2 хвилини.
- Покладіть шампінйони, перемішайте й готуйте близько 10 хвилин.
- Додайте кабачки, всипте цукор і сіль, покладіть подрібнений часник та соус сацебелі. Усе добре перемішайте й тушкуйте ще приблизно 10 хвилин.
- Влийте уксус, перемішайте й залиште салат на вогні ще на 5 хвилин.
- Розкладіть готову закуску в чисті підготовлені банки та щільно закрийте кришками.
- Переверніть банки, укутайте їх і залиште до повного охолодження. Після цього консервацію можна перенести на зберігання.

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

Рекламодавцям

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

Всі новини

Головні новини
Новини України
Прямий ефір
Відеоновини
Аудіоновини
Погода

Війна Росії з Україною

Ракетні обстріли
Карта бойових дій
Мирні переговори
Повітряна тривога в Україні
Масована атака по Україні
Вибухи у Росії
Втрати ворога

Мобілізація в Україні

Звільнення з військової служби
Мобілізація 50+
Мобілізація жінок
Контракт для 18-24-річних
Відстрочка від мобілізації
Мобілізація в Україні: скільки осіб мобілізує ТЦК

Новини економіки

Ціна нафти
Курси валют
Фінансові новини
Тарифи на комунальні послуги
Податки
Пенсія в Україні

Кіно

Найцікавіші фільми
Українські фільми
Фільми на вечір
Комедії
Серіали

Новини Освіти

Міністерство освіти та науки України
Школа
НМТ 2026
Саморозвиток
Навчання за кордоном

Нерухомість

Аналітика ринку
Купівля житла
Тренди і натхнення

Спорт

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.