

Страви з квашеної капусти: 10 ситних рецептів із ковбасками та м'ясними делікатесами на осінь і зиму

Автор: ТМ «Маршалок» · Оновлено: жовтень 2026 · Час читання: ≈ 9 хв

Коротко: квашена капуста найкраще поєднується з напівкопченими ковбасками, копченою грудинкою та запеченою рулькою — кислинка врівноважує жирність м'яса. Найшвидші страви — тушкована капуста з ковбасками (50 хв) і баварські ковбаски з капустою (35 хв), найсвятковіші — рулька й закритий пиріг. Нижче — 10 рецептів із точними кількостями, часом і порціями.

Квашена капуста — це не лише закуска до картоплі. Її кислинка та сік роблять із простих продуктів ситні гарячі страви: від тушованої капусти й густої солянки до пирога та вареників. Восени й узимку вона буває на столі найчастіше, а з якісними м'ясними продуктами перетворюється на повноцінну вечерю.



Усі рецепти нижче ми зібрали з продуктів ТМ «Маршалок» — виробника ковбас і м'ясних делікатесів із Білої Церкви. Біля кожної страви вказано, який саме виріб узяти, і додано посилання на сторінку товару.

Яку страву обрати?

- На швидку вечерю — баварські ковбаски з квашеною капустою та яблуком.
- Для сімейного обіду — капусняк із копченими крильцями.
- Для ситної вечері — запечена картопля з капустою, ковбасками та сиром.
- Для святкового столу — рулька з квашеною капустою.
- Для приготування наперед — бігос.

Як підготувати квашену капусту до страви

- **Спробуйте на смак.** Помірно кислу капусту достатньо відтиснути. Дуже кислу чи солону на 20–30 секунд промийте холодною водою.
- **Залиште трохи розсолу.** 2–3 ст. л. у кінці тушкування повертають страві яскравий смак.
- **Підсолійте наприкінці.** Ковбаси вже містять сіль: за маркуванням, у 100 г «Мисливських ковбасок» її 4,0 г, а в «Краківській» — 3,5 г.
- **Не знаєте, що означає «в/г» чи «н/о»?** Пояснюємо в [гlossарії м'ясних термінів](#).

Таблиця: 10 страв із квашеної капусти — що, скільки та з чим

№	Страва	Час	Порцій	Складність	Продукція «Маршалок»
1	Тушкована капуста з мисливськими ковбасками	50 хв	4	Легко	«Мисливські ковбаски»
2	Густа солянка	55 хв	6	Легко	«Краківська» , грудинка «Делікатесна»
3	Запечена картопля з капустою та сиром	55 хв	4	Легко	«Духмяні з часником» , «Сулугуні»
4	Рулька з квашеною капустою	1 год 10 хв	5	Легко	Рулька «Популярна»
5	Закритий пиріг із капустою	2 год	8	Середньо	Лопатка «Домашня»
6	Бігос	1 год 10 хв	6	Легко	«Карпатська» , балик «Сімейний»
7	Засипана капуста	1 год 15 хв	6	Середньо	Грудинка «Банкетна»
8	Вареники з капустою та грудинкою	1 год 10 хв	4	Середньо	Грудинка «Домашня» , масло 72,5%
9	Капусняк із копченими крильцями	50 хв	6	Легко	«Крила курячі» в/к
10	Баварські ковбаски з капустою	35 хв	4	Легко	«Баварські»

10 рецептів із квашеної капусти

1. Тушкована квашена капуста з мисливськими ковбасками

Класика, яка рятує в будній день: кислинка капусти врівноважує часникову ніжність копчених ковбасок.

Час: 50 хв · **Порцій:** 4 · **Продукт:** [Мисливські ковбаски напівкопчені](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: квашена капуста — 700 г, «Мисливські ковбаски» — 1 упаковка (400–500 г), цибуля — 1 велика, морква — 1 середня, томатна паста — 1 ст. л., олія — 2 ст. л., лавровий лист — 1 шт., перець горошком — 5 шт., вода — 100 мл, цукор — 1 ч. л. (за потреби).

1. Відтисніть капусту (дуже кислу — сполосніть). Ковбаски наріжте кружальцями 1,5 см і обсмажте в олії 5 хв до скоринки; відкладіть.
2. У тій самій сковороді пасеруйте цибулю з тертою морквою 5 хв, додайте томатну пасту й прогрійте хвилину.

3. Викладіть капусту, додайте лавровий лист, перець і воду. Тушуйте під кришкою на слабкому вогні 30 хв, іноді помішуючи.
4. Поверніть ковбаски, прогрійте 5 хв. Якщо кислинка різка — додайте цукор. Подавайте з картопляним пюре.

Порада: для тих, хто любить свіжу капусту, є окремий рецепт — [осіння тушкована капуста з реберцями та домашньою ковбасою](#).



2. Густа солянка з квашеної капусти та копченостей

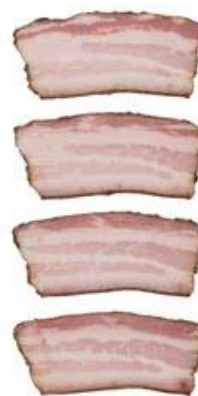
Майже друга страва: кислувата, пряна, з димним ароматом м'ясних копченостей.

Час: 55 хв · **Порцій:** 6 · **Продукти:** [ковбаса «Краківська»](#), [грудинка «Делікатесна»](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: квашена капуста — 400 г, «Краківська» — 300 г, грудинка «Делікатесна» — 150 г, солоні огірки — 2 шт., картопля — 2 шт., цибуля — 1, морква — 1, томатна паста — 2 ст. л., вода — 1,5 л, оливки — 8–10 шт. (за бажанням), лимон, сметана та зелень для подачі.

1. Ковбасу й грудинку наріжте кубиками 1 см та обсмажте в каструлі без олії 5 хв — жир витопиться сам.
2. Додайте цибулю, моркву й томатну пасту, пасеруйте 5 хв. Викладіть капусту та огірки кубиками, залийте водою й варіть 20 хв.
3. Додайте картоплю кубиками й оливки, варіть ще 15 хв. Сіль пробуйте в кінці: копченості вже солоні.
4. Подавайте зі сметаною, зеленню та часточкою лимона.

Порада: ту саму логіку кислого й копченого в супі розкриває [Київський борщ із копченостями](#).



3. Запечена картопля з квашеною капустою, ковбасками та сиром

Бюджетна страва для всієї родини: картопля вбирає аромат ковбасок, а сир дає тягучу скоринку.

Час: 55 хв · **Порцій:** 4 · **Продукти:** [ковбаски «Духмяні з часником»](#), [сир «Сулугуні»](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: картопля — 800 г, квашена капуста — 300 г, «Духмяні з часником» — 1 упаковка (400–500 г), цибуля — 1, олія — 3 ст. л., паприка — 1 ч. л., сулугуні — 150 г, сметана для подачі; сіль — мінімально.

1. Розігрійте духовку до 200 °С. Картоплю наріжте часточками, змішайте з 2 ст. л. олії та паприкою, запікайте на деку 25 хв.
2. Цибулю обсмажте 3 хв, додайте відтиснуту капусту й тушкуйте 5 хв. Ковбаски розріжте навпіл.
3. Змішайте капусту й ковбаски з картоплею, запікайте ще 15 хв.
4. Посипте тертим сулугуні та тримайте в духовці 5 хв до розплавлення. Подавайте зі сметаною.

Порада: ще ідеї для будніх вечорів — у добірці [що приготувати восени з напівфабрикатів](#).



4. Рулька з квашеною капустою по-центральноєвропейськи

Запечена рулька вже готова до споживання, тож її завдання — прогрітися та увібрати аромат капусти.

Час: 1 год 10 хв · **Порцій:** 5 · **Продукт:** [Рулька «Популярна» запечена](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: рулька «Популярна» — 1 шт. (1300–1500 г), квашена капуста — 800 г, цибуля — 2, кисло-солодке яблуко — 1, кмин — 1 ч. л., лавровий лист — 2 шт., олія — 2 ст. л., вода — 150 мл.

1. Цибулю півкільцями пасеруйте в глибокій сковороді або казані 5 хв.
2. Додайте відтиснуту капусту, натерте яблуко, кмин, лавровий лист і воду. Тушуйте під кришкою 35 хв.
3. Покладіть рульку на капусту, накрийте й прогрівайте на слабкому вогні 25 хв, один раз перегорнувши.
4. Подавайте з відвареною картоплею та гірчицею.



5. Закритий пиріг із квашеною капустою та м'ясною начинкою

Смачний і гарячим, і холодним: зручно взяти із собою на роботу чи в дорогу.

Час: 2 год (з підйомом тіста) · **Порцій:** 8 шматків · **Продукт:** [Лопатка «Домашня» запечена](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: для тіста — борошно 400 г, тепле молоко 200 мл, сухі швидкодіючі дріжджі 7 г, олія 3 ст. л., яйце 1, цукор 1 ч. л., сіль ½ ч. л.; для начинки — квашена капуста 400 г, лопатка «Домашня» 250 г, цибуля 1, олія 2 ст. л., перець; жовток для змащування.

1. Замісіть тісто з усіх інгредієнтів, накрийте й залиште тепло на 1 год.
2. Цибулю обсмажте, додайте відтиснуту капусту й тушуйте 15 хв. Охолодіть і змішайте з дрібно нарізаною лопаткою.
3. Розкачайте дві частини тіста, на більшу викладіть начинку, накрийте другою, защипніть краї. Змастіть жовтком.
4. Випікайте при 190 °C 35 хв до золотистого кольору.



6. Бігос: мисливське рагу з капусти, ковбаси та балика

Польсько-українське рагу, яке на другий день стає ще смачнішим.

Час: 1 год 10 хв · **Порцій:** 6 · **Продукти:** [ковбаса «Карпатська»](#), [балик «Сімейний»](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: квашена капуста — 800 г, «Карпатська» — 400 г, балик «Сімейний» — 200 г, цибуля — 1, яблуко — 1, чорнослив — 4 шт., томатна паста — 1 ст. л., лавровий лист — 2 шт., кмин — ½ ч. л., олія — 2 ст. л., вода — 200 мл.

1. Ковбасу та балик наріжте кубиками й обсмажте в олії 7 хв.
2. Додайте цибулю, обсмажте до м'якості, внесіть томатну пасту.
3. Викладіть відтиснуту капусту, яблуко кубиками, чорнослив, лавровий лист, кмин і воду.
4. Тушкуйте під кришкою 45 хв на слабкому вогні. Дайте настоятися 15 хв.

Порада: схожу «казанну» традицію ви знайдете в рецепті [закарпатського бограча](#).



7. Засипана капуста з пшоном та грудинкою

У липні 2024 року засипану капусту внесли до національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України. Наша версія — запечена, з копченою грудинкою.

Час: 1 год 15 хв · **Порцій:** 6 · **Продукт:** [Грудинка «Банкетна» копчено-варена](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: квашена капуста — 600 г, пшоно — 150 г, грудинка «Банкетна» — 200 г, цибуля — 1, морква — 1, сметана — 150 г, яйце — 1, гаряча вода — 350 мл, перець.

1. Грудинку наріжте кубиками та витопіть на сковороді 7 хв. Додайте цибулю й моркву, пасеруйте 5 хв.
2. Змішайте з відтиснутою капустою та викладіть у форму. Промите пшоно ошпарте окропом і засипте зверху, долийте гарячу воду.
3. Накрийте фольгою й запікайте при 190 °С 35 хв.
4. Збийте сметану з яйцем, полийте зверху та запікайте відкритою ще 10 хв до рум'яної скоринки.



8. Вареники з квашеною капустою та хрусткою грудинкою

Вареники з капустою — основа домашнього столу, а з грудинкою й маслом вони стають повноцінною ситною стравою.

Час: 1 год 10 хв · **Порцій:** 4 (≈ 30 вареників) · **Продукти:** [Грудинка «Домашня» запечена, масло солодковершкове 72,5%](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: для тіста — борошно 450 г, тепла вода 220 мл, олія 2 ст. л., сіль ½ ч. л.; для начинки — квашена капуста 350 г, цибуля 1, олія 2 ст. л.; для подачі — грудинка «Домашня» 150 г, масло 30 г, зелена цибуля.

1. Замісіть тісто, накрийте й залиште на 20 хв.
2. Цибулю обсмажте, додайте відтиснуту капусту, тушкуйте 15 хв і повністю охолодіть.
3. Розкачайте тісто, вирізайте кружальця, кладіть начинку, защипуйте. Варіть у киплячій воді 4–5 хв після сплиття.

4. Грудинку нарізану кубиками обсмажте до хрусткості. Вареники змастіть маслом, посипте грудинкою та зеленою цибулею.



9. Капусняк із копченими курячими крильцями

Ситний суп, у якому копчені крильця віддають бульйону димний аромат без довгого варіння.

Час: 50 хв · **Порцій:** 6 · **Продукт:** [Крила курячі варено-копчені](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: крила курячі варено-копчені — 500–700 г, квашена капуста — 300 г, картопля — 4 шт., пшоно — 3 ст. л., цибуля — 1, морква — 1, олія — 2 ст. л., лавровий лист — 1 шт., вода — 2,5 л, зелень.

1. Крильця залийте водою й варіть 15 хв — вийде ароматний бульйон.
2. Додайте картоплю кубиками, варіть 10 хв. Цибулю з морквою обсмажте, додайте капусту й тушкуйте 10 хв.
3. Покладіть засмажку та промите пшоно в бульйон, варіть 15 хв. Додайте лавровий лист і зелень.

Порада: більше швидких гарячих перших страв — у добірці [5 осінніх супів із ковбасками](#).



10. Баварські ковбаски з квашеною капустою та яблуком

Швидка вечеря за 35 хвилин: ковбаски зі скоринкою та м'яка солодкувато-кисла капуста.

Час: 35 хв · **Порцій:** 4 · **Продукт:** [Ковбаски «Баварські» варені](#) · [в онлайн-магазині](#)

Інгредієнти: ковбаски «Баварські» — 1 упаковка (600–700 г), квашена капуста — 500 г, яблуко — 1, цибуля — 1, олія — 2 ст. л., кмин — 1 ч. л., цукор — 1 ч. л., вода — 100 мл, гірчиця для подачі.

1. Цибулю обсмажте 3 хв, додайте яблуко кубиками, капусту, кмин, цукор і воду. Тушкуйте 20 хв.
2. Ковбаски смажте на сухій сковороді 8 хв до золотистої скоринки.
3. Подавайте на капусті з картопляним пюре та гірчицею.



Лайфхаки: як зробити страви з квашеної капусти ще смачнішими

- **Спершу смажте м'ясо, потім тушкуйте.** Жир із копчених ковбасок і грудинки — основа смаку, тож олії потрібно менше.
- **Додайте яблуко або моркву.** Вони м'яко знижують кислоту без цукру.
- **Готуйте подвійну порцію.** Бігос, солянка й тушкована капуста добре переносять заморожування порціями; картоплю в солянці краще додавати під час розігрівання.
- **Швидкий салат за 5 хвилин.** Змішайте капусту, тонкі кільця цибулі й ложку олії, додайте кубики [бринзи з зеленню](#). Сира квашена капуста зберігає більше живих бактерій, ніж тушкована.

Часті запитання (FAQ)

Скільки тушкувати квашену капусту?

Зазвичай 30–40 хвилин на слабкому вогні під кришкою, якщо ви любите капусту з легкою хрусткістю. Для м'якої текстури потрібно до 60 хвилин. Додавайте воду по 50 мл, якщо капуста починає пригорати.

Чи потрібно промивати квашену капусту перед приготуванням?

Це залежить від смаку. Помірно кислу капусту достатньо відтиснути, а дуже кислу чи солону слід коротко промити під холодною водою. Для солянки й бігосу промивати зазвичай не треба.

Як зменшити кислоту в готовій страві?

Додайте 1 ч. л. цукру, терту моркву, яблуко або ложку томатної пасты. Також допомагає сметана під час подачі та м'ясні продукти з м'яким смаком.

Яка ковбаса найкраще підходить до квашеної капусти?

Напівкопчені ковбаски — «Мисливські», «Краківська», «Карпатська», «Духмяні з часником»: вони тримають форму й віддають аромат. Варені, як-от «Баварські», найкраще обсмажувати окремо й подавати на капусті.

Чи корисна квашена капуста після тушкування?

Частина вітаміну С і клітковина зберігаються, але нагрівання зменшує кількість живих молочнокислих бактерій. Щоб отримати «живий» продукт, додайте трохи сирії квашеної капусти в готову страву або подавайте окремою закускою.

Скільки зберігати готову страву та ковбаси?

Готову страву тримайте в закритому контейнері в холодильнику до 3 діб. Для нерозкритих виробів орієнтуйтеся на етикетку: наприклад, «Мисливські ковбаски» у герметичній упаковці при 0...+6 °С зберігають 30 діб. Подробиці — у [таблиці термінів зберігання м'ясних виробів](#).

Де купити продукти для цих рецептів

Усі вироби з рецептів ви знайдете на сайті в розділах [м'ясні делікатеси](#), [ковбасні вироби](#) та [молочна продукція](#), а замовити можна в [онлайн-магазині «Маршалок»](#). Загальний каталог — на сторінці [«Продукція»](#).

Готуєте стіл для гостей? Додайте до гарячих страв холодні закуски: [осінню шаркутері-дошку з м'ясними делікатесами](#), [сирну дошку](#) або [щоденне меню з 14 вечер](#) на тиждень.

Смачного — і нехай осінь і зима будуть теплими!

Завантажте статтю та інфографіку у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.