Деруни в горщиках у духовці: покроковий рецепт з грибами та м'ясом

Деруни — одна з найулюбленіших страв української кухні. Золотиста картопляна скоринка, ніжна серединка та аромат смаженої цибулі знайомі багатьом із дитинства. Але навіть традиційну страву можна приготувати по-новому. Наприклад, запекти деруни в порційних горщиках із грибами, копченими ковбасками, ароматною грудинкою та вершково-сметанним соусом.



Такий варіант часто називають ***панськими дерунами***. Він чудово підходить для сімейної вечері, святкового столу або затишного обіду у вихідний день.

Секрет насиченого смаку — у поєднанні картопляних дерунів, обсмажених печериць і копчених ковбасок. Для цього рецепта ми пропонуємо використати напівкопчені ковбаски «Гриль» ТМ «Маршалок», які добре підходять для тривалого запікання та зберігають соковитість. А невелика кількість грудинки «Пікантна» додасть засмажці виразного аромату.

ТМ «Маршалок» — виробничо-торгівельне підприємство з Білої Церкви, яке працює з 1996 року. Виробництво орієнтується на використання м'ясної сировини без замінників м'яса та дотримання стандарту безпечності харчових продуктів ISO 22000:2018.

Спробуймо приготувати деруни в горщиках у духовці — із золотистою скоринкою, грибною начинкою та ніжним сирним соусом.

Деруни в горщиках: короткий огляд рецепта

Параметр	Опис
Назва страви	Панські деруни з грибами та копченими ковбасками

Кількість порцій	4 горщики
Час підготовки	25–30 хвилин
Час запікання	25–30 хвилин
Загальний час	60–70 хвилин
Температура духовки	180–190 °C
Складність	Середня
Основні інгредієнти	Картопля, печериці, ковбаски, грудинка, сир
Найкраща нагода	Сімейна вечеря, вихідні, святковий обід



Чому варто приготувати деруни саме в горщиках?

Звичайні деруни смачні самі по собі, але запікання в керамічних горщиках відкриває нові можливості.

1. Порційна подача. Кожен отримує окремий горщик із гарячою стравою. Це зручно для сімейного обіду та гостей.

2. Більше соковитості. Під час запікання гриби, цибуля, копчені ковбаски та соус обмінюються ароматами. Деруни просочуються соками начинки, залишаючись ніжними всередині.

3. Насичений смак. Поєднання картоплі, грибів, копченостей і сиру робить страву ситною та ароматною.

4. Зручність приготування. Основні компоненти можна підготувати заздалегідь, розкласти в горщики та запекти безпосередньо перед подачею.

Яку ковбаску ТМ «Маршалок» обрати для дерунів?

Копчені ковбаски — важлива складова цього рецепта. Вони додають страві м'ясного смаку, прянощів та апетитного аромату.

Залежно від бажаного результату можна обрати один із трьох варіантів.

Продукт	Який смак додає	Кому підійде
Ковбаски напівкопчені «Гриль»	Збалансований копчений смак, соковита текстура	Для класичного рецепта
Ковбаски «Мисливські»	Більш насичений копчений аромат і виразні спеції	Для любителів пікантних страв
Ковбаски «Духмяні з часником»	М'якша пряність та виразна часникова нотка	Для тих, хто віддає перевагу делікатнішому смаку



Для основного рецепта рекомендуємо ковбаски «Гриль». Вони добре поєднуються з грибами, картоплею та вершковим соусом.

Якщо хочеться більш виразного копченого смаку, можна використати «Мисливські». А для м'якшого смакового профілю — «Духмяні з часником».

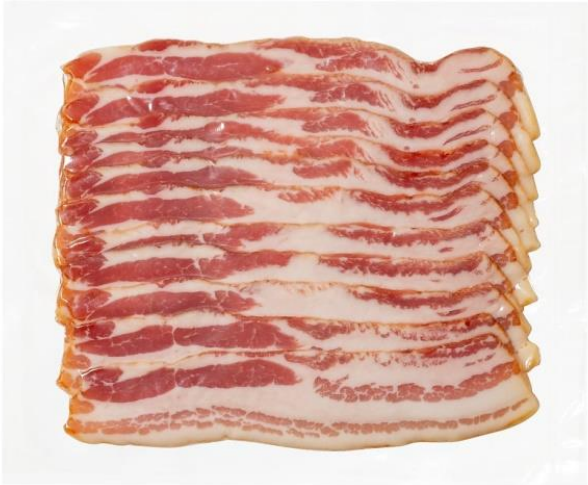
Ще один цікавий інгредієнт — грудинка «Пікантна». Невелика кількість цього продукту під час обсмажування віддає жир, на якому можна приготувати цибулю та гриби. Завдяки цьому засмажка набуває особливого аромату.

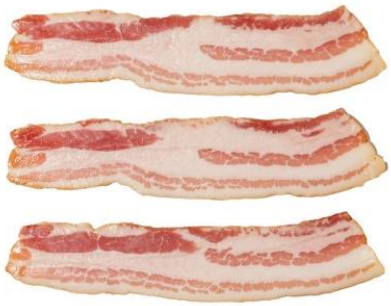
Інгредієнти для дерунів у горщиках із грибами та ковбасками

Наведені пропорції розраховані на чотири порційні керамічні горщики.

Для картопляних дерунів:

- Картопля — 800 г.
- Цибуля ріпчаста — 1 невелика штука.
- Яйце — 1 шт.
- Пшеничне борошно — 2–3 ст. ложки.
- Сіль — за смаком.
- Чорний мелений перець — за смаком.
- Олія — для смаження.





Для грибної та м'ясної начинки:

- Ковбаски напівкопчені «Гриль» ТМ «Маршалок» — 250 г.
- Печериці — 300 г.
- Грудинка «Пікантна» ТМ «Маршалок» — 100 г.
- Цибуля ріпчаста — 2 середні штуки.
- Чорний мелений перець — за смаком.
- Свіжа зелень — за бажанням.

Для вершково-сметанного соусу:

- Сметана — 150 г.
- Вершки або молоко — 100 мл.
- Твердий сир — 120 г.
- Часник — 2 зубчики.
- Сіль — за потреби.
- Чорний перець — за смаком.

Як приготувати деруни в горщиках у духовці: покроковий рецепт

Крок 1. Підготуйте картопляну масу





Очистіть картоплю та цибулю. Натріть картоплю на дрібній або середній тертці. Цибулю також натріть або подрібніть за допомогою кухонного комбайна.

Якщо картопля дуже соковита, злегка відіжміть зайву рідину. Не потрібно робити масу повністю сухою — невелика кількість крохмалистої вологи допоможе зберегти ніжність дерунів.

Додайте яйце, борошно, чорний перець і трохи солі. Перемішайте до однорідності.

Картопляна маса повинна бути достатньо густою, щоб добре тримати форму на сковороді.

Крок 2. Приготуйте ароматну засмажку



Грудинку «Пікантна» наріжте невеликими кубиками.

Викладіть її на розігріту сковороду та обсмажте на помірному вогні, щоб витопити частину жиру й отримати ароматні шкварки.

Цибулю наріжте невеликими кубиками, печериці — пластинками або шматочками.

Спочатку додайте цибулю до грудинки та обсмажуйте до прозорості. Потім викладіть гриби.

Готуйте приблизно 7–10 хвилин, поки зайва волога з печериць не випарується, а інгредієнти не набудуть легкої золотистої скоринки.

Крок 3. Додайте копчені ковбаски

Ковбаски «Гриль» ТМ «Маршалок» наріжте кружальцями середньої товщини.

Додайте їх до грибної засмажки та прогрійте разом приблизно 2–3 хвилини.

Не потрібно довго обсмажувати ковбаски: вони ще будуть запікатися в духовці.

Важливий нюанс: не проколюйте оболонку ковбасок. Ціла оболонка допомагає зберегти соки всередині продукту під час приготування.

Крок 4. Посмажте картопляні деруни



Розігрійте сковороду з невеликою кількістю олії.

Викладайте картопляну масу невеликими порціями, формуючи акуратні деруни.

Обсмажуйте з обох боків до золотистої скоринки. Не потрібно доводити їх до повної готовності — основне запікання відбудеться в горщиках.

Готові деруни викладайте на паперовий рушник, щоб прибрати надлишок олії.

Для чотирьох порцій зручно приготувати приблизно 12–16 невеликих дерунів.

Крок 5. Зробіть вершково-сметанний соус

У невеликій мисці змішайте сметану з вершками або молоком.

Додайте подрібнений часник, трохи чорного перцю та половину натертого сиру.

Перемішайте до однорідної консистенції.

Якщо соус виходить занадто густим, додайте ще трохи молока або вершків. Він повинен легко розподілятися між шарами дерунів.



Сіль додавайте обережно: копчені ковбаски та грудинка вже містять сіль, тому додатково пересолювати страву не варто.

Крок 6. Викладіть інгредієнти в горщики



Підготуйте чотири керамічні горщики.

Викладайте інгредієнти шарами:

1. На дно покладіть кілька картопляних дерунів.
2. Додайте частину грибної засмажки з грудинкою та ковбасками.
3. Полийте невеликою кількістю вершково-сметанного соусу.
4. Повторіть шари, поки не використаєте всі інгредієнти.
5. Зверху розподіліть залишок соусу та посипте натертим сиром.



Не заповнюйте горщики до самого краю. Залиште трохи вільного простору, щоб соус не витікав під час запікання.

Крок 7. Запечіть деруни в духовці

Розігрійте духовку до 180–190 °C.

Накрийте горщики кришками та поставте в духовку на 15–20 хвилин.

Після цього зніміть кришки й продовжуйте запікання ще приблизно 10 хвилин, щоб сир розплавився та утворив апетитну золотисту скоринку.

Загальний орієнтир для запікання — 25–30 хвилин. Час може дещо відрізнятися залежно від розміру горщиків, товщини шарів та особливостей духовки.

Готову страву обережно дістаньте та дайте постояти кілька хвилин перед подачею.



Секрети смачних дерунів у горщиках: 7 практичних порад

Навіть простий рецепт має свої нюанси. Щоб деруни з грибами та копченими ковбасками вийшли соковитими й не перетворилися на картопляну масу, скористайтеся цими рекомендаціями.

1. Не залишайте зайву воду в картоплі. Якщо терта картопля надто волога, деруни можуть розповзатися. Злегка відіжміть її перед додаванням яйця та борошна.

2. Не пересмажуйте деруни. Їхнє завдання — отримати золотисту скоринку. Усередині вони остаточно дійдуть під час запікання.

3. Добре випаровуйте вологу з грибів. Якщо печериці залишаться водянистими, начинка може стати надто рідкою.

4. Не пересолюйте начинку. Грудинка та копчені ковбаски вже мають солонуватий смак. Спочатку спробуйте засмажку, а потім вирішуйте, чи потрібна додаткова сіль.

5. Не проколюйте оболонку ковбасок. Це допомагає зберегти їхню соковитість.

6. Не робіть соус надто рідким. Його має бути достатньо для просочення шарів, але не настільки багато, щоб деруни плавали в рідині.

7. Дотримуйтеся температурного режиму. Запікання при 180–190 °C дозволяє прогріти всі шари та отримати апетитну сирну скоринку без надмірного пересушування.

Варіації рецепта: як приготувати деруни по-новому

Одна з переваг цієї страви — можливість змінювати начинку залежно від смакових уподобань.

Панські деруни з мисливськими ковбасками

Якщо хочеться більш насиченого копченого аромату, замініть ковбаски «Гриль» на «Мисливські». Вони добре поєднуються з печерицями, цибулею та сиром.

Деруни з ковбасками «Духмяні з часником»

Для більш делікатного смакового профілю використайте ковбаски «Духмяні з часником». Їхня часникова нотка добре доповнює вершково-сметанний соус.

Деруни без грибів

Не всі люблять гриби або мають їх під рукою. У такому разі можна приготувати начинку з ковбасок, грудинки та обсмаженої цибулі. Страва залишиться ситною й ароматною.

Деруни з картопляним пюре

Ще один цікавий варіант — замінити смажені деруни картопляним пюре. Викладайте його в горщики шарами з грибами, ковбасками та соусом. Вийде інша за текстурою, але не менш затишна домашня страва.

Деруни з напівкопченою ковбасою «Карпатська»

Як альтернативу ковбаскам можна використати напівкопчену ковбасу «Карпатська», нарізавши її невеликими кубиками. Це варіант для тих, хто хоче отримати інший характер м'ясної начинки.

Як подавати деруни в горщиках?

Найкраще подавати страву гарячою, безпосередньо в керамічному горщику.

Перед подачею можна додати:

- ложку свіжої сметани;
- дрібно нарізаний кріп або зелену цибулю;
- трохи свіжомеленого чорного перцю;
- кілька шматочків свіжих овочів.

Чудовим доповненням стануть мариновані огірки, квашена капуста або овочевий салат. Вони додадуть свіжості та приємної кислинки, яка врівноважить насичений смак копченостей і сиру.

Якщо ви любите страви з напівкопченими ковбасками, радимо також прочитати матеріал «Як подати напівкопчену ковбасу» та статтю «Що можна приготувати з напівкопчених ковбасок: 8 рецептів».

А для знайомства з традиційним варіантом української страви завітайте до нашої статті «Деруни по-українськи: традиційна страва Київщини та сучасні варіанти подачі з ТМ Маршалок».

FAQ: часті запитання про деруни в горщиках

Чи можна приготувати деруни в горщиках заздалегідь?

Так. Можна заздалегідь приготувати картопляні деруни, грибну засмажку та соус. Зберігайте підготовлені компоненти окремо в холодильнику. Безпосередньо перед подачею сформуйте шари в горщиках і запечіть. Це особливо зручно, якщо плануєте сімейне свято або прийом гостей.

Чи можна приготувати деруни з грибами та ковбасками в одній великій формі?

Так. Замість чотирьох порційних горщиків можна використати одну жаростійку керамічну або скляну форму. Викладайте інгредієнти в тій самій послідовності. Час запікання може змінитися залежно від глибини форми та товщини шарів.

Як правильно розігрівати готові деруни в горщиках?

Найкраще розігрівати страву в духовці при температурі приблизно 150–160 °C до повного прогрівання. Якщо соус загуснув, можна додати одну-дві ложки молока або вершків. Не рекомендується залишати готову страву надовго при кімнатній температурі.

Чи можна заморозити деруни в горщиках?

Заморозити можна окремо приготовані картопляні деруни, але їхня текстура після розморожування може змінитися. Готову страву з грибами, ковбасками та молочним соусом краще не заморожувати: після розморожування соус може

розшаровуватися, а картопля — втрачати структуру. Найкращий результат дає приготування безпосередньо перед подачею.

Яку ковбаску обрати для дитячого столу?

Для більш м'якого смакового профілю можна обрати ковбаски «Духмяні з часником». Водночас копчені ковбасні вироби можуть містити чимало солі та спецій, тому порцію для дитини варто добирати з урахуванням віку та індивідуальних харчових потреб. Для маленьких дітей краще передбачити окрему менш солону начинку.

Чому деруни в горщиках можуть стати занадто м'якими?

Найчастіші причини — надлишок води в картоплі, недостатньо обсмажені гриби або занадто рідкий соус. Щоб уникнути цього, відтискайте зайву рідину з картоплі, випаровуйте вологу з печериць і не додавайте надмірну кількість соусу.

Чи обов'язково використовувати керамічні горщики?

Ні. Можна взяти інший посуд, призначений для запікання в духовці. Головне — щоб він витримував відповідну температуру. Дотримуйтеся рекомендацій виробника посуду щодо попереднього нагрівання та використання кришок.

Де придбати ковбаски та інші продукти ТМ «Маршалок»?

Для приготування цього рецепта можна обрати ковбаски «Гриль», «Мисливські», «Духмяні з часником», грудинку «Пікантна» та молочну продукцію для соусу з асортименту ТМ «Маршалок».

Придбати продукцію можна:

- У фірмових магазинах ТМ «Маршалок» — понад 20 магазинів у Білій Церкві.
- На офіційному сайті: https://www.marshalok.com.ua/
- В онлайн-магазині: https://marshalok.com.ua/shop

Завітайте до наших магазинів, щоб обрати інгредієнти для улюблених домашніх страв.

Деруни в горщиках у духовці з грибами та копченими ковбасками — чудовий спосіб урізноманітнити звичне домашнє меню. Поєднання золотистих картопляних дерунів, ароматних печериць, грудинки, напівкопчених ковбасок і ніжного сирного соусу перетворює знайому українську страву на повноцінний обід або святкову вечерю.

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

ТМ «Маршалок» — смак, який об’єднує.