

Смачна вечеря на кожен день: 14 простих рецептів + меню на тиждень.

Смачна вечеря — це страва, яку можна приготувати за 10–30 хвилин, у якій є білок, гарнір і щось свіже, а інгредієнти не треба шукати по магазинах.

Найпростіше збирати її з «опорних» продуктів, які завжди є вдома: ковбаси чи сосисок, м'ясного делікатесу, заморожених напівфабрикатів і сиру. У цьому гіді від ТМ «Маршалок» (Біла Церква) — 14 покрокових рецептів, таблиця вибору за ситуацією, меню на тиждень і відповіді на часті запитання.

Коротко: яку вечерю обрати

- **Дуже мало сил:** напівфабрикати — пельмені, хінкалі, млинці, вареники (10–15 хвилин).
- **Ситна вечеря для сім'ї:** сардельки, смажені та напівкопчені ковбаски на сковороді (15–25 хвилин).
- **Без плити:** м'ясні делікатеси, сири та свіжі овочі (5–10 хвилин).
- **Легка вечеря:** курячі пельмені, халумі з овочами, омлет із бринзою.



Як скласти смачну вечерю: 4 прості правила

1. Білок + овочі. Основа тарілки — м'ясо, ковбаса, сир або яйця, а поруч — щось свіже чи тушковане: капуста, огірки, перець, цукіні.

2. Одна «зірка» на вечір. Нехай головний смак дає якісний готовий продукт, а решта буде простою. Так вечеря не перетворюється на годину біля плити.

3. Заморожений запас. Напівфабрикати при -18°C зберігаються від 60 до 90 діб — кілька упаковок у морозильній камері закривають «чорні дні».

4. Соус вирішує все. Сметана з часником, томатний соус, йогурт із зеленню або цибулева засмажка роблять звичайний продукт стравою.

Таблиця: яку вечерю обрати за ситуацією

Ситуація	Що взяти	Час	Де рецепт
Прийшли пізно, сил немає	Пельмені «Фірмові», Хінкалі	10–15 хв	Стаття про вечерю за 15 хвилин
Ситна вечеря для сім'ї	Сардельки «Екстра», ковбаски «Апетитні»	15–25 хв	Рецепти 5–8
Легка вечеря	Пельмені «Курячі», Халумі	10–15 хв	Рецепти 12 і 14
Вечеря без плити	Балик , Прошутто , сири	5–10 хв	Рецепт 9
Гості на порозі	Люля-кебаб , дошка делікатесів	15–20 хв	Рецепт 9 та стаття про вечерю за 15 хвилин

Вечері з заморожених напівфабрикатів

Напівфабрикати — найшвидший шлях до гарячої вечері: продукт іде просто з морозилки. В [асортименті напівфабрикатів «Маршалок»](#) є пельмені, вареники, хінкалі, млинці, голубці, самса, гречаники та люля-кебаб. Нижче — чотири нові способи подачі.



1. Запечені пельмені «Бабусині» у горщечках із вершками

Час: 5 хв + 30 хв у духовці · 2 порції

Інгредієнти: [Пельмені «Бабусині»](#) — 400 г, вершки 20% — 150 мл, вода — 50 мл, твердий сир — 60 г, часник — 1 зубчик, сіль, перець, зелень.

Приготування: Розкладіть заморожені пельмені по порційних горщечках. Змішайте вершки з водою, пресованим часником і спеціями, залийте пельмені та посипте тертим сиром. Запікайте при 180 °С приблизно 30–35 хвилин до золотистої скоринки.

Порада: перші 20 хвилин накрийте горщечки кришкою або фольгою — тісто вийде м'якшим.

2. Голубці «3 м'ясом» у сметанно-томатному соусі

Час: 10 хв + тушкування за інструкцією на упаковці · 2–3 порції

Інгредієнти: [Голубці «3 м'ясом»](#) — 6–8 шт., сметана — 150 г, томатна паста — 1 ст. л., вода — 150 мл, часник, лавровий лист, сіль, зелень.

Приготування: Розведіть томатну пасту водою, додайте сметану, сіль і часник. Викладіть голубці в сотейник, залийте соусом і тушуйте під кришкою на повільному вогні, дотримуючись часу з упаковки. Подавайте з кропом.



3. Самса з йогуртово-зеленим соусом

Час: 10 хв + випікання за інструкцією · 2 порції

Інгредієнти: [Самса](#) зі свининою або [Самса з м'ясом курки](#) — 4 шт., грецький йогурт — 150 г, кріп і кінза — пучок, часник — 1 зубчик, огірок — 1 шт., лимонний сік.

Приготування: Випікайте самсу в духовці чи аерогрилі за інструкцією на упаковці. Змішайте йогурт із дрібно посіченою зеленню, часником і лимонним соком. Подайте самсу гарячою, з тонкими скибочками огірка.



4. Вареники «3 картоплею» з грибною засмажкою

Час: 15 хв · 2 порції

Інгредієнти: [Вареники «3 картоплею»](#) — 500 г, печериці — 200 г, цибуля — 1 шт., вершкове масло — 30 г, сметана, чорний перець, петрушка.

Приготування: Відваріть вареники в підсоленій воді. Тим часом обсмажте цибулю з нарізаними печерицями на маслі 8–10 хвилин. Змішайте вареники із засмажкою та подайте зі сметаною. Замість картоплі можна взяти [Вареники «3 капустою»](#).

Ще 10 рецептів із напівфабрикатів — пельмені у вершково-часниковому соусі, хінкалі по-грузинськи, млинці з м'ясом, люля-кебаб з йогуртовим соусом, гречаники з грибним соусом та інші — у статті [Смачна вечеря за 15 хвилин](#).

Вечері з ковбас і сосисок

Більшість [ковбасних виробів «Маршалок»](#) уже готові до вживання, тому їх лише підрум'янюють або прогрівають. Варені сосиски й сардельки підходять для

гарячих страв, напівкопчені ковбаски — для сковорід і піци, смажені — для яєчні та гарнірів. Різницю між видами докладно пояснює стаття [Чим відрізняються сирокочені та варено-копчені ковбаси](#).

5. Сардельки «Екстра» з тушкованою капустою

Час: 25 хв · 2–3 порції

Інгредієнти: [Сардельки «Екстра» зі свинини](#) — 4 шт., білокачанна капуста — 400 г, морква — 1 шт., цибуля — 1 шт., томатна паста — 1 ст. л., олія, лавровий лист.

Приготування: Обсмажте цибулю з тертою морквою 5 хвилин, додайте шатковану капусту й томатну пасту, тушкуйте під кришкою 15 хвилин.

Сардельки окремо підрум'яньте на сковороді й викладіть на капусту. Подавайте з гірчицею.



6. Сковорода «Мисливська» з картоплею та цибулею

Час: 25 хв · 2 порції

Інгредієнти: [«Мисливські ковбаски» напівкопчені](#) — 300 г, картопля — 500 г, цибуля — 1 шт., солодка паприка — 1 ч. л., олія, кріп.

Приготування: Наріжте картоплю брусочками й смажте 12–15 хвилин до рум'яності. Додайте цибулю та ковбаски, нарізані кружальцями, і готуйте ще 5–7 хвилин. Посипте паприкою та кропом.

Порада: більше страв в одному посуді — у добірці [Рецепти страв в одну пательню з ковбасою](#), а влітку ті самі ковбаски чудово виходять [на грилі](#).

7. Гарячі лаваш-піци з Саямі «Польська» та моцарелою

Час: 10 хв · 2 порції

Інгредієнти: тонкий лаваш — 2 шт., [Ковбаса «Саямі Польська» напівкопчена](#) — 100 г, [Сир розсільний «Моцарелла»](#) — 125 г, томатний соус — 3 ст. л., орегано.

Приготування: Обсушіть моцарелу паперовим рушником і наріжте. Змастіть лаваш соусом, викладіть кружальця саямі та сир. Накрийте кришкою й підігрівайте на сковороді на середньому вогні 5–6 хвилин, доки сир розтопиться. Посипте орегано.

8. Шакшука з ковбасками «Апетитні»

Час: 15 хв · 2 порції

Інгредієнти: [Ковбаски «Апетитні» смажені](#) — 4 шт., пасата — 300 г, солодкий перець — 1 шт., цибуля — 1 шт., яйця — 4 шт., копчена паприка, зелень.

Приготування: Обсмажте цибулю з перцем, влийте пасату, додайте спеції й тушкуйте 5 хвилин. Покладіть нарізані ковбаски, зробіть заглиблення й вбийте яйця. Накрийте кришкою на 4–5 хвилин до бажаної готовності жовтків.

Порада: для дітей і школярів зручні [Сосиски «3 вершками»](#) та [Сосиски «Дитячі»](#); ідеї — у статті [Що покласти школяреві в ланчбокс](#).

Вечері з м'ясних делікатесів

[М'ясні делікатеси](#) — це вечеря без плити й з ефектом «як у ресторані»: балики, грудинки та окости нарізають і поєднують із сиром, овочами та хлібом. Але вони не менш добре працюють і в теплих стравах.

9. Вечеря-дошка за 10 хвилин

Час: 10 хв · 2–3 порції

Інгредієнти: [Балик «Сімейний»](#), [Окіст «Прошутто»](#) і [Грудинка «Домашня» запечена](#) — по 80–100 г, твердий сир — 100 г, огірки, помідори черрі, оливки, гірчиця, свіжий хліб.

Приготування: Тонко наріжте делікатеси та розкладіть віялом. Додайте сир, овочі та гірчицю, подавайте з теплим хлібом. Принцип збирання: 2–3 види м'яса, 1–2 сири, щось свіже й щось кисле.

Порада: більше ідей для нарізок і канапе — у добірці [ТОП-10 ідей закусок із ковбасою](#).

10. Теплий салат із запеченою грудинкою та картоплею

Час: 30 хв · 2 порції

Інгредієнти: молода картопля — 500 г, [Грудинка «Домашня» запечена](#) — 150 г, мікс салату — 100 г, дижонська гірчиця — 1 ч. л., олія — 2 ст. л., яблучний оцет — 1 ч. л.

Приготування: Розріжте картоплю навпіл, посоліть і запікайте при 200 °С 20–25 хвилин. Грудинку наріжте смужками й підсмажте 2–3 хвилини. Змішайте олію, оцет і гірчицю, заправте картоплю з салатом і зверху покладіть грудинку.

11. Гомілки курячі з маслянистим пюре

Час: 30 хв · 2 порції

Інгредієнти: [«Гомілки курячі» варено-копчені](#) — 4–6 шт., картопля — 600 г, [молоко пастеризоване 2,5%](#) — 100 мл, [масло солодковершкове 72,5%](#) — 40 г, квашена капуста для подачі.

Приготування: Відваріть картоплю до м'якості й розімніть із теплим молоком і маслом. Гомілки вже пройшли термообробку, тому їх достатньо прогріти в духовці при 180 °С 10–12 хвилин. Подавайте з пюре та квашеною капустою.

Порада: ця ж основа працює в салатах — див. [Великодній салат із копченими курячими гомілками](#).

Шукаєте щось незвичне? Спробуйте [бастурму класичну](#) у вечері-дошці — східний акцент для гостей.

Вечері з сирів і молочних продуктів

Розсільні сири та халумі швидко плавляться або підрум'янюються, тому перетворюють овочі чи лаваш на повноцінну вечерю. [Молочна продукція «Маршалок»](#) — молоко, масло солодковершкове та сири — потрібна також для пюре, омлетів і соусів.

12. Халумі на сковороді з овочами та медом

Час: 15 хв · 2 порції

Інгредієнти: [Сир розсільний «Халумі»](#) або [«Халумі» з прянощами](#) — 200 г, цукіні — 1 шт., солодкий перець — 1 шт., мед — 1 ч. л., лимон, оливкова олія.

Приготування: Нарізані овочі обсмажте 5–6 хвилин. Скибки халумі підсмажте по 1–2 хвилини з кожного боку до золотистої скоринки — олії потрібно мінімум. Викладіть сир на овочі, збризніть медом і лимонним соком.

13. Лінивий хачапурі з Сулугуні та Адигейським

Час: 15 хв · 2 порції

Інгредієнти: тонкий лаваш — 2 шт., [Сир розсільний «Сулугуні»](#) — 150 г, [Сир м'який «Адигейський»](#) — 100 г, яйця — 2 шт., вершкове масло — 10 г, зелень.

Приготування: Змішайте тертий сулугуні з кришеним адигейським і зеленню. Змастіть сковороду маслом, викладіть лаваш, сирну начинку й накрийте другим лавашем. Смажте по 3 хвилини з кожного боку під кришкою. Окремо підсмажте яйця й покладіть зверху.



14. Пишний омлет із бринзою та зеленню

Час: 10 хв · 2 порції

Інгредієнти: яйця — 4 шт., [молоко коров'яче пастеризоване 2,5%](#) — 80 мл, [Сир розсільний «Бринза» з зеленню](#) — 80 г, [масло солодковершкове 72,5%](#) — 10 г, перець.

Приготування: Збийте яйця з молоком і дуже малою щіпкою солі — бринза вже солена. Розтопіть масло на сковороді, влийте суміш і викладіть кришену бринзу на половину омлету. Накрийте кришкою й готуйте на слабкому вогні 5–6 хвилин, потім складіть навпіл.

Меню вечерь на тиждень

Щоб не думати щовечора «що приготувати», скористайтеся готовим планом. Він чергує напівфабрикати, ковбаси, сири й делікатеси, тож меню не набридає.

День	Вечеря	Основа
Понеділок	Запечені пельмені «Бабусині» в горщечках (рецепт 1) та салат із капусти	Напівфабрикати
Вівторок	Шакшука з ковбасками «Апетитні» (рецепт 8)	Ковбаси
Середа	Халумі з овочами та медом (рецепт 12)	Молочні продукти
Четвер	Сардельки «Екстра» з тушкованою капустою (рецепт 5)	Ковбаси
П'ятниця	Гарячі лаваш-піци з саямі та моцарелою (рецепт 7)	Ковбаси + сир
Субота	Хінкалі або люля-кебаб — рецепти в статті про вечерю за 15 хвилин	Напівфабрикати
Неділя	Вечеря-дошка (рецепт 9) або гомілки з пюре (рецепт 11)	Делікатеси

Що приготувати на вечерю за 10, 15, 20 або 30 хвилин?

Час на приготування вечері залежить від того, скільки його є сьогодні. Якщо потрібно швидко нагодувати себе або сім'ю, обирайте страви з мінімальною підготовкою. У добірці «Маршалок» є варіанти вечері на 10, 15, 20–25 і 30 хвилин.

Вечеря за 10 хвилин

Коли часу майже немає, підійдуть страви, які готуються швидко або взагалі не потребують складної кулінарної підготовки:

- **Вечеря-дошка з м'ясними делікатесами та сиром** — нарізати балик, окіст, грудинку, сир і додати свіжі овочі, хліб та гірчицю.
- **Лаваш-піца із саямі та моцарелою** — швидкий гарячий варіант на сковороді, коли хочеться чогось ситного.
- **Омлет із бринзою та зеленню** — простий варіант гарячої вечері з яєць, молока та сиру.

Вечеря за 15 хвилин

За 15 хвилин можна приготувати повноцінну гарячу вечерю:

- **Халумі з овочами та медом** — обсмажені овочі та сир із золотистою скоринкою.

- **Шакшука з ковбасками «Апетитні»** — яйця, ковбаски, перець і томатна основа в одній сковороді.
- **Вареники з картоплею та грибною засмажкою** — швидкий варіант із готових напівфабрикатів.
- **Самса з йогуртово-зеленим соусом** — самса готується за інструкцією на упаковці, а соус можна зробити за кілька хвилин.

Вечеря за 20–25 хвилин

Якщо є близько пів години, але хочеться вкластися швидше, можна приготувати:

- **Сардельки «Екстра» з тушкованою капустою** — ситна домашня вечеря з овочевим гарніром.
- **Сковороду «Мисливську» з картоплею та цибулею** — картопля, напівкопчені ковбаски та цибуля готуються разом на одній сковороді.

Вечеря за 30 хвилин

Коли є трохи більше часу, підійдуть страви з м'ясними делікатесами та гарніром:

- **Теплий салат із запеченою грудинкою та картоплею** — поєднання запеченої картоплі, салату та підсмаженої грудинки.
- **Курячі гомілки з картопляним пюре** — готові варено-копчені гомілки достатньо прогріти, поки готується пюре.

Отже, якщо потрібно швидко вирішити, що приготувати на вечерю, орієнтуйтеся на час: 10 хвилин — вечеря-дошка, лаваш-піца або омлет; 15 хвилин — халумі, шакшука, вареники чи самса; 20–25 хвилин — сардельки з капустою або ковбаски з картоплею; близько 30 хвилин — теплий салат із грудинкою або гомілки з пюре.

Зберігання та безпека: коротка пам'ятка

Напівфабрикати зберігайте при -18°C — для продукції «Маршалок» це від 60 до 90 діб; повторно не заморожуйте. Готуйте їх так, як вказано на упаковці: час і температура залежать від конкретного продукту. Ковбаси, делікатеси й сири зберігайте за умовами, зазначеними виробником, а відкриту нарізку споживайте якнайшвидше.

Читайте також у блозі

- [Салат з напівкопченою ковбасою: 5 простих рецептів](#)

- [Що приготувати із сиркопченої ковбаси: 10 ідей](#)
- [Рецепти страв в одну пательню з ковбасою](#)
- [Рецепт салату з броколі з ковбасою та сиром](#)
- [Українські крученики \(завиванці\): традиційний рецепт](#)
- [Рецепти вареників: польські pierogi та румунські colțunași](#)
- [Що взяти на пікнік: 7 ідей з ковбасами та гриль-меню](#)
- [Які ковбаси найкраще підходять для святкового столу](#)

Усі кулінарні матеріали — у розділі [Рецепти блюд](#).

Часті запитання (FAQ)

Що приготувати на смачну вечерю швидко?

Найшвидші варіанти — страви з готових або напівготових продуктів: пельмені чи хінкалі (10–15 хвилин), сардельки з тушкованою капустою, шакшука з ковбасками, халумі з овочами або вечеря-дошка з делікатесів (до 10 хвилин без плити).

Які продукти варто завжди мати вдома для вечері?

Базовий набір: заморожені напівфабрикати (пельмені, вареники, млинці), одна-дві ковбаси або сосиски, м'ясний делікатес для нарізки, розсільний сир, яйця, масло й кілька соусів — сметана, томатна паста, гірчиця.

Що подати до пельменів, вареників і хінкалі?

Сметану, вершково-часниковий або томатний соус, смажену цибулю, гриби, свіжу зелень. Для легшої вечері додайте салат із капусти чи огірків.

Чим замінити важку вечерю на легшу, але смачну?

Оберіть курячі пельмені в бульйоні, рулет із філе курки, халумі з овочами або омлет із бринзою та зеленню. Додавайте овочі й не перевантажуйте страву жирними соусами.

Як правильно зберігати заморожені напівфабрикати?

Зберігайте при температурі -18°C : для напівфабрикатів ТМ «Маршалок» це від 60 до 90 діб. Не розморожуйте продукт повторно й завжди дотримуйтесь умов та способу приготування на упаковці.

Чи можна готувати вечерю з ковбас і делікатесів, не користуючись плитою?

Так. Варені, варено-копчені, сирокопчені та сиров'ялені вироби готові до вживання: їх нарізають, поєднують із сиром, овочами та хлібом — наприклад, у вечері-дошці з рецепту №9.

Що швидко приготувати на вечерю?

Якщо на приготування є лише 10–15 хвилин, обирайте страви з продуктів, які не потребують тривалої підготовки. Для швидкої вечері підійдуть шакшука з ковбасками «Апетитні», халумі з овочами, пишний омлет із бринзою, гарячі лаваш-піци із саямі та моцарелою або вечеря-дошка з м'ясних делікатесів, сирів і свіжих овочів. Якщо часу трохи більше, можна приготувати пельмені, вареники чи інші напівфабрикати за інструкцією на упаковці.

Що приготувати на вечерю на двох?

Для вечері на двох зручно обирати страви, які легко приготувати за 10–30 хвилин і не залишають багато зайвого. Це можуть бути халумі з овочами та медом, шакшука з ковбасками, лаваш-піца із саямі та моцарелою, омлет із бринзою або вечеря-дошка з м'ясними делікатесами, сиром, овочами та хлібом. Кількість продуктів у рецептах цієї статті переважно розрахована саме на 2 порції.

Що приготувати на вечерю для всієї родини?

Для сімейної вечері підійдуть ситні страви, які можна приготувати одразу на кілька порцій: сардельки з тушкованою капустою, ковбаски з картоплею на сковороді, запечені пельмені, голубці в сметанно-томатному соусі або самса з йогуртово-зеленим соусом. До таких страв можна додати свіжий салат, овочі чи інший простий гарнір. Для сім'ї з дітьми варто обирати продукти та спосіб приготування відповідно до віку й рекомендацій на упаковці.

Смачна вечеря не потребує багато часу: достатньо мати вдома кілька якісних «опорних» продуктів і знати, як їх подати. Обирайте [напівфабрикати](#) для найшвидших вечорів, [ковбаси](#) — для ситних сковорід, [делікатеси](#) — для вечері без плити, а [сири та молочну продукцію](#) — для легких страв. Замовити продукцію ТМ «Маршалок» з доставкою можна в [онлайн-магазині](#), а дізнатися більше — на marshalok.com.ua.

ТМ «Маршалок» — коли смачно і швидко не суперечать одне одному.