



# РЕЦЕПТЫ ОТ ФЕРМЫ

Автор рецептов  
[@sofy\\_yummy](#)

НАТУРАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ СОБСТВЕННОЙ  
ФЕРМЫ •

	ЛЕГКО И ПРОСТО	ЛЮБЯТ ДЕТИ	КЛАССИКА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ
ЗАВТРАК	Пряная овсянка, томленая в духовке	Домашние лепешки с сыром и зеленью, на сметане	Клафути с луком и копченостями
ОБЕД	Свинные отбивные с грушевой начинкой	Гуляш по-венгерски	Суп-харчо с бараниной
УЖИН	Ленивые голубцы в томатном соусе	Отбивные из свинины с пряным соусом	Рагу из баранины

# Завтрак 1

## Пряная овсянка, томленая в духовке

### Что нам понадобится:

Жирные сливки от «Ферма Алтай» 200 мл  
Молоко «Ферма Алтай» 500 мл  
Геркулес 150 г  
Орехи 100 г (фундук, миндаль, грецкий)  
Изюм 50 г  
Корица молотая 1 ч.л.  
Мускатный орех молотый 1/2 ч.л.  
Сахар 2 ст.л. +1 ст.л. для обсыпки

А что, если нам сегодня приготовить не классическую овсянку на воде/молоке? Давайте потопим овсяную кашу в сливках и пряностях в духовом шкафу? Этот завтрак по-особенному вкусный, уж поверьте! А главное, не нужно стоять у плиты и мешать кашу, чтобы она не пригорела. Смешали и отправили запекаться, занимаясь своими делами.

### Приготовление:

1. Духовой шкаф разогреть до 180°C.
2. Овсянку немного перетереть с сахаром, корицей и мускатным орехом. Туда же сразу добавить рубленые орехи (будет здорово, если они будут предварительно подрумянены на сухой сковородке) и изюм. Залить все смесью молока и сливок.
3. Отправить в духовку на 30 минут. В конце выпекания (за 5 минут) включить самую высокую мощность духового шкафа, всыпать оставшийся сахар сверху и дать ему немного закарамелизоваться.
4. Достаем форму и наслаждаемся!

# Завтрак 2

## Домашние лепешки с сыром и зеленью, на сметане

### Что нам понадобится:

Сыр Адыгейский 100 г «Ферма Алтай»  
Сметана 150 г «Ферма Алтай»  
Зелень 70-80 г (укроп, зеленый лук, петрушка)  
Яйцо куриное 2 шт.  
Мука пшеничная 4 ст.л.  
Топленое масло гхи 2 ст.л. для обжаривания  
Щепотка соли и свежемолотый перец (по вкусу)

Домашние лепешки с сыром и зеленью, на сметане. Что может быть лучше простых домашних лепешек с утра?

### Приготовление (на 2 лепешки):

1. Все основные ингредиенты (сметана, тертый сыр, нарубленную зелень, муку, яйца, соль и перец. Перемешиваем венчиком или даже обычной вилкой. Не взбивайте до пышности (лишние пузырьки воздуха нам не нужны), а просто перемешайте до однородности. Консистенция должна получиться тягучей, не жидкой.
2. Сковородку раскалить и добавить туда масло гхи. Выложить первую часть теста, распределить. Накрыть крышкой и жарить на среднем огне по 4-5 минут с каждой стороны.
3. Горячие лепешки можно смазать сливочным маслом или просто подать к чаю!

# Завтрак 3

## Клафути с луком и копченостями

### Что нам понадобится:

Охотничьи колбаски 200 г или других сырокопченых изделий от «Ферма Алтай»  
Лук репчатый 1 средняя головка  
Сыр мягкий 50 г  
Молоко 150 мл «Ферма Алтай»  
Жирные сливки 200 мл «Ферма Алтай»  
3 куриных яйца  
Кукурузный крахмал 20 г  
Сливочное масло для смазывания формы  
Топленое масло гхи для жарки  
Соль, черный молотый перец

Очень питательный вариант завтрака, который не требует больших усилий! Безумно нежно, вкусно и оригинально!

### Приготовление (на форму 25 см или на порционные клафути в формах для кексов)

1. Духовой шкаф поставить на разогрев (180°C). На сковороду добавить немного масла гхи и отправить пассероваться лук до прозрачности (2-3 минуты), добавить туда некрупно нарезанные кусочки копченостей и готовить на огне чуть выше среднего еще 3-4 минуты.
2. Форму/формы для выпечки смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить сверху начинку, посыпав тертым сыром.
3. Далее приготовим заливку. Смешать яйца, молоко, сливки, крахмал, соль и перец до однородности. Залить сверху начинки и отправить в духовой шкаф выпекаться на 25-30 минут, в зависимости от размера и глубины формы!

# Обед 1

## Суп-харчо с бараниной

### Что нам понадобится:

600 г бараньих ребрышек от «Ферма Алтая»  
2 репчатых луковицы  
1 морковь среднего размера  
1 корень петрушки  
1 болгарский перец  
500 г томатов в собственном соку  
3 ст.л. риса  
1/2 головки чеснока  
Топленое масло для жарки  
Зелень (укроп, петрушка) для подачи  
Лавровый лист, соль, свежемолотый перец  
3 литра воды

### Приготовление:

1. В кастрюле с толстым дном разогреть топленое масло и обжарить мясо с луком, морковью (крупно нарезанные) и корнем петрушки, залить холодной водой, посолить и поставить вариться на небольшой огонь.
2. Через 40-50 минут добавить томаты в собственном соку, перец кубиками и промытый рис.
3. Варить до готовности риса, 15 минут в среднем.
4. В готовый суп положить измельченный перец горошком, толченый чеснок и зелень.

# Обед 2

## Гуляш по-венгерски

### Что нам понадобится:

Мякоть говядины 500 г от «Ферма Алтая»  
Лук репчатый 1 шт  
Перец болгарский 2 шт  
Морковь 1 шт  
Чеснок 2 зубчика  
Паприка копченая 1 ст.л.  
Томатная паста 2 ст.л.  
Петрушка 1 пучок  
Тмин (по вкусу)  
Соль (по вкусу)  
Топленое масло гхи 2 ст.л.

Для клецок:

Мука пшеничная 4 ст.л. с горкой  
Яйцо куриное 1 шт  
Соль (щепотка)

Пряная паприка и пресные клецки, нежная говядина и сочные овощи. Все это объединяет неповторимый гуляш по-венгерски.

### Приготовление:

1. Лук очистить и порезать кубиками среднего размера. В кастрюлю с толстым дном добавить масло и обжарить на среднем огне лук до прозрачности. К луку добавить паприку и дать ей раствориться и смешаться с луком в течение 1-2 минут. Снять с огня.
2. Мясо помыть и обсушить. Нарезать кубиками около 1,5 см толщиной. Обжарить мясо на сковороде в течение нескольких минут, чтобы сохранить сочность внутри (не до корочки).
3. В кастрюлю с луком и паприкой добавить мясо, залить водой, чтобы оно было покрыто сверху на 2-3 см. Туда же сразу добавить мелко нарезанный чеснок и тмин. Тушить мясо на медленном огне около часа, накрыв кастрюлю крышкой.
4. В то время, пока мясо тушится, приготовьте тесто для клецок. Для этого замесите тесто из муки, яйца и соли. Оно должно получиться довольно крутым и отставать от рук. Убрать тесто в холодильник.
5. Через час в кастрюлю добавить нарезанный кубиками картофель, еще через 5 минут добавить нарезанные шашечками овощи (морковь и перец). Туда же добавить томатную пасту и соль и продолжать варить еще 15 минут.
6. Когда овощи приготовятся, достать тесто из холодильника и, отрывая по маленькому кусочку (придав тесту форму лесного орешка) кинуть в гуляш. Когда клецки всплывут, убрать с огня и, накрыв крышкой, дать гуляшу немного настояться. Подавать гуляш по-венгерски можно с черным хлебом, обильно посыпав петрушкой!

# Обед 3

## Свинные отбивные с грушевой начинкой

### Что нам понадобится:

- 4 отбивные от «Ферма Алтая»
- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 луковица среднего размера
- 2 спелые груши
- 1/2 стакана молотых сухарей
- Немного топленого масла гхи для жарки

Небанальное и очень выигрышное сочетание свинины и груши! Попробуйте!

### Приготовление:

1. На раскаленную сковороду добавить немного масла и отправить туда отбивные обжариваться до золотистой корочки, а затем отложить в теплое место.
2. В той же самой сковороде растопить топленое масло и обжарить нашинкованный лук, затем добавить груши (нарезанные кубиками). Доводим до мягкости груш 5-6 минут. Добавить 1 стакан воды, довести до кипения и всыпать молотые сухари и перемешать, чтобы они пропитались.
3. Отбивные уложить в форму, сверху разложить грушевую начинку, отправить в разогретую до 200°C духовку на 3-4 минуты, чтобы отбивные прогrelись.

# Ужин 1

## Рагу из баранины

### Что нам понадобится:

- 900 г ребер баранины от «Ферма Алтая»
- 3 луковицы
- 4 моркови
- 1/2 стакана томатной пасты или пюре
- 1 ст.л. муки
- 3 ст.л. топленого масла
- 900 г картофеля
- Корень и зелень петрушки
- 1,5 л куриного или говяжьего бульона
- Топленое масло гхи 2 ст.л.
- Лавровый лист
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Сочное, яркое, ароматное! А главное, приготовленное с любовью блюдо! Это потрясающе вкусно!

### Приготовление:

1. Ребра нарубить на кусочки по 40-50 г.
2. Мясо немного посолить и обжарить в жаровне до образования румяной корочки, добавить томатное пюре, немного прогреть и залить горячей водой 1 л (или бульоном) и тушить 40-50 минут.
3. На топленом масле обжарить нашинкованные лук, морковь, корень петрушки.
4. Отдельно обжарить картофель.
5. Обжарить до коричневого цвета муку, залить 0,5 л бульона и залить этим соусом мясо. Добавить обжаренные лук, морковь, корень петрушки, картофель, лавровый лист, остаток соли перец. Тушить до готовности еще 15-20 минут.
6. Выложить рагу на блюдо и посыпать нарубленной петрушкой.

# Ужин 2

## Отбивные из свинины с пряным соусом

### Что нам понадобится:

- 4 свинные отбивные от «Ферма Алтая»
- 2 ст.л. топленого масла гхи
- Соль, свежемолотый перец по вкусу

### Соус:

- Клюква 200 г
- Бальзамический уксус 1/2 ст.л. (или винный)
- Сахар 4 ст.л.

### Приготовление:

1. На сковороде разогреть масло гхи и отправить туда обжариваться до золотистой корочки отбивные с одной и с другой стороны по 4-5 минут (в зависимости от толщины отбивной). Отбивные уберите со сковороды и отложите в теплое место, накрыв.
2. В той же сковороде соедините клюкву (если она была замороженная, то просто обдайте ее холодной водой, но не размораживайте), уксус и сахар, доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь и уваривайте до загустения (или разведите в 2 ст.л. воды 1 ч.л. кукурузного крахмала и влейте тонкой струйкой в соус. Он сразу загустеет).
3. Отбивные выложите на тарелку и полейте соусом!

# Ужин 3

## Ленивые голубцы в томатном соусе

### Что нам понадобится:

500 г домашнего фарша от «Ферма Алтая»  
150 г капусты (белокочанной или пекинской)  
1 луковица (небольшая)  
1 морковь (небольшая)  
2 зубчика чеснока  
80 г отварного риса  
Соль, черный молотый перец, паприка

### Томатная основа:

500 г томатов  
По 1 ч.л. соли и сахара  
Бasilic (свежий или сушеный, по желанию)  
Топленое масло гхи 1 ст.л.

Это блюдо готовится очень просто, а получается очень вкусным, нежным и беспроигрышный вариант для всей семьи

### Приготовление:

1. Смешайте в блендере овощи (капуста, лук, морковь, чеснок) и измельчите в крошку. Фарш смешать с измельченными овощами и рисом, солью и специями. Затем влить 3 ст.л. холодной воды и хорошо вымесить фарш руками. Из фарша скатать небольшие шарики, диаметром ~5 см.
2. У томатов сделать крестовые надрезы сверху, залить кипятком на 1 минуту, после чего снять кожицу. Измельчить томаты при помощи блендера, добавить соль, сахар, базилик и масло гхи перемешать.
3. В жаропрочную форму вылить томатную основу, сверху выложить шарики из фарша и отправить в разогретую до 200°C духовку на 17-20 минут.

Можно подавать со спагетти или другими макаронными изделиями, на Ваш вкус!



## ПРОДУКТЫ С ФЕРМЫ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ

Сами выращиваем,  
производим и доставляем!

Без гормонов, антибиотиков,  
добавок и консервантов!

+7 913 790 0020 Новосибирск [ferma-altaya.ru](http://ferma-altaya.ru) @ferma\_altaya

ПРОДУКЦИЯ СОБСТВЕННОЙ  
ФЕРМЫ