

MERT MI IS ANNYIRA SZERETJÜK AZ ÁLLATOKAT, MINT ÖN...

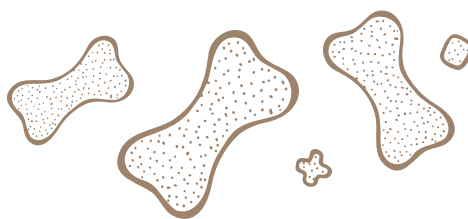


ÁLLATI JÓ RECEPTEK A ZOOPLUS KUTYAPÉKSÉGBŐL

MÁJPÁSTÉTOMOS CSONTOCSKÁK

Hozzávalók kb. 350 csontoz : 

1 tojás
250 g májpástétom (Leberwurst)
500 g finom szemű zabpehely (cicáknak: cseréljük ki burgonyalisztre/-pehelyre)
300 g túró
100 ml napraforgóolaj
kevéske (burgonya-) liszt nyújtáshoz

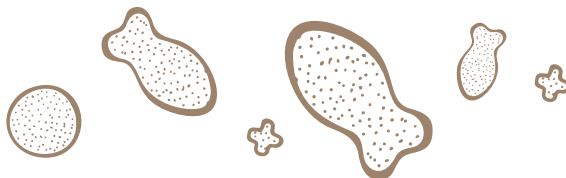


Elkészítés: Egy tálban keverjük össze minden hozzávalót, majd kb. 1 órára rakjuk be a hűtőbe. Ha a tészta a kinyújtáshoz túl nedves tűnik, akkor adhatunk még hozzá zabpehelyt vagy (burgonya-)lisztet. Aztán lisztezett munkafelületen nyújtjuk ki kb. 1 cm-es vastagságúra. Majd hőlégkeveréses sütőben süssük kb. 30 percig, ezt követően pedig szárítsuk tovább kikapcsolt sütőben.

TONHALAS CSÓK

Hozzávalók:

1 konzerv tonhal saját levében
1 tojás, kevés apróra vágott petrezselyem (burgonya)liszt
polenta vagy zabpehely szükség szerint sűrítéshez

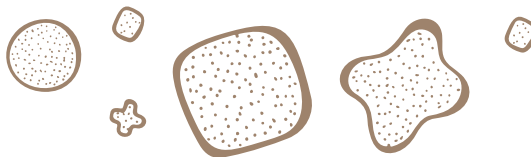


Elkészítés: Keverjük össze minden hozzávalót és formázzunk golyókat. Amennyiben polentát használunk, hagyjuk, hogy kicsit nedvesebb legyen a tészta. A jutalomfalatok méretét kutyánk ízlésének és méretének megfelelően alakíthatjuk ki. Hőlégkeveréses sütőben 150 fokon süssük kb. 30 percig. A sütési idő a golyók méretétől függően lehet rövidebb vagy hosszabb. Aztán szárítsuk még a falatokat kikapcsolt sütőben.

TÚRÓPRALINÉ

Hozzávalók:

200 g finom szemű zabpehely
100 g tönkölyliszt
kb. 6 ek. író (annyi, hogy megfelelő állagú legyen a tészta)
5 ek. olaj (pl. sáfrányoszeklice-olaj vagy olívaolaj)
1 tojás
1 ek. Juharszirup
150 g sovány túró

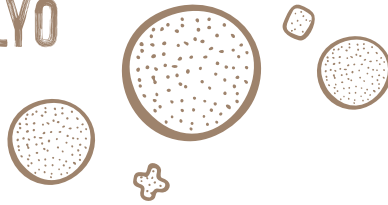


Elkészítés: Minden hozzávalót jól keverjük össze és készítsünk kis golyókat vagy tetszés szerinti más formákat. Majd 180 fokon süssük kb. 25 percig – és már kész is a gourmet praliné!

ZOOPLUS KEKSZGOLYÓ

Hozzávalók kb. 170 darabhoz:

2 gyalult sárgarépa
2 villával tört banán
400 g (burgonya-) liszt
200 g zabpehely vagy polenta
100 ml olaj
víz szükség szerint



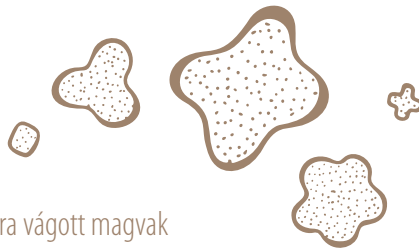
Elkészítés: Minden hozzávalót keverjük össze egy tálban. Ha polentát használunk zabpehely helyett, akkor ügyeljünk arra, hogy a tészta összességében valamivel nedvesebb legyen. Amennyiben a tészta túl száraz, tegyünk hozzá egy kis vizet. Aztán formázzunk kézzel kb. 1-2 cm-es nagyságú golyókat és kb. 150 fokon hőlégkeverés mellett 20 percig süssük. Éjszakára hagyjuk nyitott sütőben száradni.

Végezetül ha szeretnénk, kis, készen vásárolt snaccel is díszíthetjük a kekszeket. Kemény habbá vert tojásfehérjével hozzáragaszthatjuk azokat a saját kezűleg készített, már kihűlt kekszekhez, majd még kb. 10 percig süssük 150 fokon hőlégkeveréses sütőben.

SAJTOS KRÉKER

Hozzávalók:

100 g reszelt sajt
100 g túró
1 tojás
50 g morzsolt extrudált kenyér (Knäckebröt) vagy 50 g apróra vágott magvak
200 g liszt
1 ek. Olaj
esetlegesen egy kevés víz, ha a tészta túl keménynek tűnik

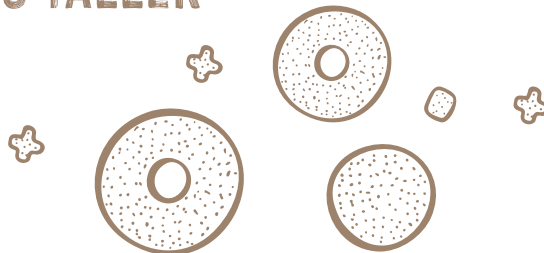


Elkészítés: Minden hozzávalót alaposan keverjük össze, formázzunk belőle kis golyókat és kb. 20 percig süssük 180 fokon. Azért, hogy a kréker még ropogósabb legyen, utána alacsony hőfokon (50 fok) hagyjuk még száradni a sütőben.

ALMÁS-JOGHURTOS TALLÉR

Hozzávalók:

100 g tönkölyliszt
100 g zabpehely
50 g rizsliszt
1 ek. Méz
1 reszelt alma
150 g (egy kis pohár) natúr joghurt
kevéske fahéj



Elkészítés: Jól keverjük el mindent, kb. 1 cm-es vastagságúra nyújtjuk ki és pogácsaszaggatóval szúrunk ki tallérokat vagy tetszés szerint alakítsunk ki más formákat. Majd 150 fokon süssük kb. 45 percig. Ha azt szeretnénk, hogy ropogósabb legyen a tallér, akkor a végén alacsony hőfokon szárítsuk tovább (esetleg tegyünk egy fakanalat a sütő ajtajához) vagy zárt ajtónál addig, míg ki nem húlik.

KÉRJÜK, HOGY MINDENKÉPPEN TAGGELJÉK BE ALKOTÁSAIKAT A FACEBOOKON, AZ INSTAGRAMON, A TWITTEREN ÉS TÁRSAIN.