

ЗАЩОТО НИЕ ОБИЧАМЕ ЖИВОТНИТЕ ТОЛКОВА, КОЛКОТО И ВИЕ.

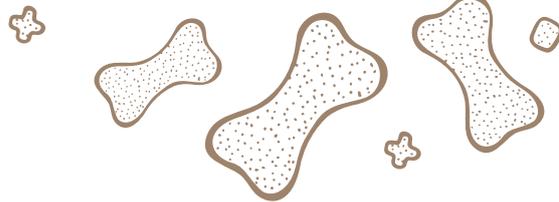


ЗВЕРСКИ ВКУСНИ РЕЦЕПТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ У ДОМА, ОТ КУЧЕШКАТА ZOORPLUS-ПЕКАРНА

КАШКАВАЛЕНИ КРЕКЕРИ

Продукти:

- 100г настърган кашкавал
- 100г котидж сирене (катък)
- 1 яйце
- 50г натрошен сухар или 50г натрошени ядки
- 200г брашно
- 1 с.л. олио и евентуално малко вода, ако тестото е прекалено твърдо

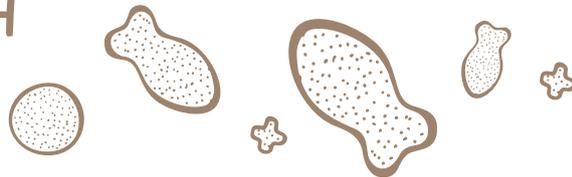


Начин на приготвяне: Размесете добре всички продукти и оформете малки топчета. Печете около 20 минути на около 180 °C. За да станат крекерите още по-хрупкави, можете накрая да ги оставите да се доизсушават във фурната на не много висока температура (50 °C).

ЛАКОМСТВА С РИБА ТОН

Продукти:

- 1 консерва риба тон в собствен сос
- 1 яйце
- малко ситно накълцан магданоз (картофено) брашно
- полента или овесени ядки за сгъстяване, ако е необходимо

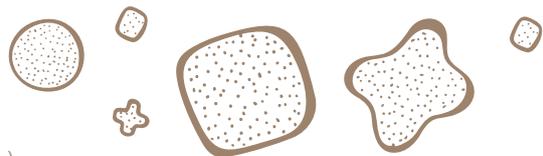


Начин на приготвяне: Размесете всички продукти и оформете малки топчета. Ако ще използвате полента, оставете повече течност в тестото. Големината на топчетата зависи единствено от вашите предпочитания и, разбира се, от размера на вашето куче. Печете около 30 минути на фурна с вентилатор при температура 150 °C. В зависимост от големината на топчетата времето за печене може да бъде по-дълго или по-кратко. След като изключите фурната, оставете топчетата вътре да се сушат.

БОНБОНИ С ПЪЛНЕЖ ОТ ИЗВАРА

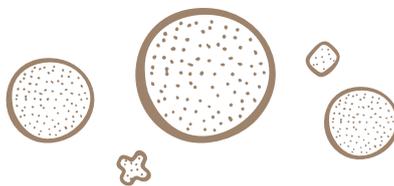
Продукти:

- 200г фини овесени ядки
- 100г брашно от спелта
- около 6 с.л. мътеница (така че да се получи тесто с добра консистенция)
- 5 с.л. масло (например от бял трън или маслиново)
- 1 яйце
- 1 с.л. кленов сироп
- 150г нискомаслена извара



Начин на приготвяне: Размесете добре всички продукти и оформете според вашите предпочитания – или на малки топчета или в други форми. След това изпечете на 180 °C за около 25 минути – и бонбоните са готови!

КОКАЛИ ОТ ЛЕБЕРВУРСТ



Продукти за около 350 кокалчета:

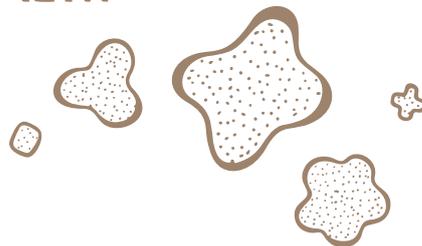
- 1 яйце
- 250г лебервурст
- 500г фини овесени ядки (за котки заменете с картофено брашно или картофено флейкс)
- 300г котидж сирене (катък)
- 100 мл слънчогледово олио
- малко (картофено) брашно за разточване

Начин на приготвяне: Размесете всички продуктите в купа и ги оставете за около 1 час в хладилник за поемат. Ако и след това тестото е твърде влажно за разточване, добавете още овесени ядки или картофено брашно. След това поръсете работния плот с брашно и разточете тестото на кора с дебелина 1 см. Печете при температура 150 °C за около 30 минути на фурна с вентилатор. След като изключите фурната, оставете кокалчетата вътре да се сушат.

ZOORPLUS ТОПЧЕСТИ КЕКСЧЕТА

Продукти за около 170 броя:

- 2 настъргани моркова
- 2 намачкани банана
- 400г (картофено) брашно
- 200г овесени ядки или полента
- 100 мл олио
- вода - ако е необходимо



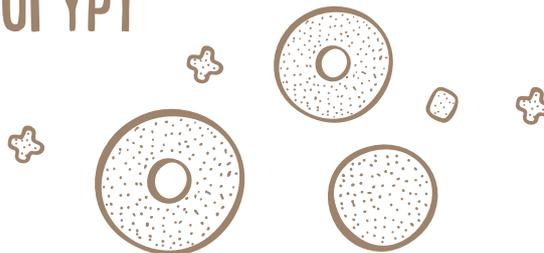
Начин на приготвяне: Смесете всички продукти в купа за разбъркване. Ако вместо овесени ядки сте използвали полента, имайте предвид, че тестото трябва да съдържа малко повече влага. Ако тестото става твърде сухо, добавете малко вода. След това оформете с ръце топчета с диаметър ок. 1-2 см и ги изпечете за около 25 минути на около 150 °C във фурна с вентилатор. Оставете кексчетата в отворената фурна през нощта, за да се сушат.

Накрая можете, ако желаете, да доукрасите кексчетата с малки купени лакомства. За целта разбийте 1 белтък на сняг и с негова помощ залепете купените дребните лакомства върху изстиналите кексчета. Печете още около 10 минути на около 150 °C във фурна с вентилатор.

МЕДЕНКИ С ЯБЪЛКА И ЙОГУРТ

Продукти:

- 100г брашно от спелта
- 100г овесени ядки
- 50г оризово брашно
- 1с.л. мед
- 1 настъргана ябълка
- 150г натурален йогурт
- малко канела



Начин на приготвяне: Размесете продуктите добре и разточете кора с дебелина 1 см. Изрежете от кората кръгчета с диаметър 3-4 см или други формички, според вашето желание. Печете 45 минути на 150 °C. Ако искате меденките да станат малко по-хрупкави или по-сухи, оставете ги накрая във фурната на не много висока температура (може и с леко откритата врата) или със затворена врата - след като сте изключили - докато фурната изстине напълно.

НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ДА ТАГНЕТЕ ZOORPLUS ВЪВ ФЕЙСЪУК, КОГАТО СПОДЕЛЯТЕ СВОИТЕ ПРОИЗВЕДЕНИЯ!