

KER IMAMO TUDI MI RADI VAŠE LJUBLJENČKE ...

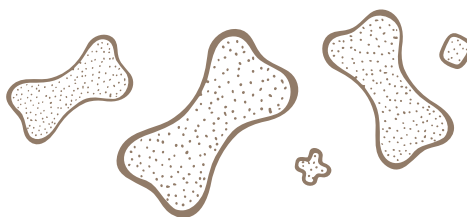


ŽIVALSKO DOBRI RECEPTI IZ ZOOHITOVE PASJE PEKARNE

KOSTI IZ JETRNE KLOBASE

Sestavine za pribl. 350 kosti:

1 jajce,
250 g jetrne klobase,
500 g finih ovsenih kosmičev,
(za mačke zamenjajte s krompirjevo moko/krompirjevimi kosmiči),
300 g skute,
100 ml sončničnega olja,
nekaj (krompirjeve) moke za razvaljanje

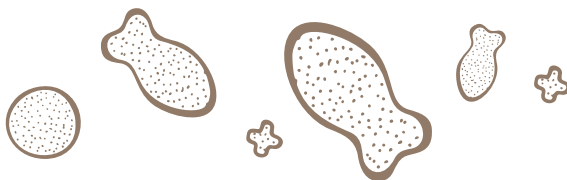


Tako to gre: V posodi zmešamo vse sestavine, nastalo zmes pa za eno uro položimo v hladilnik. Če je testo še vedno preveč mokro, da bi ga lahko razvaljali, dodamo še nekaj ovsenih kosmičev ali (krompirjeve) moke. Testo nato na pomokani površini razvaljamo v 1 cm debel list. V pečici z ventilatorjem pečemo približno 30 minut pri 150 stopinjah. Pečico nato ugasnemo in pustimo, da se testo posuši.

PRIBOLJŠKI S TUNO

Sestavine:

1 pločevinka tune v lastnem soku,
1 jajce, malo sesekljanega peteršilja,
(krompirjeve) moke,
polente ali ovsene kaše za zgostitev (po potrebi)

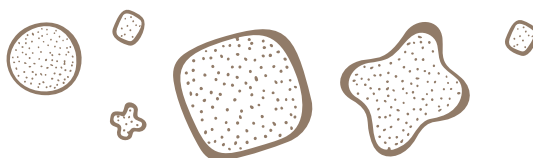


Tako to gre: Vse sestavine zmešamo in zmes oblikujemo v kroglice. Če uporabljamo polento, v testo zmešamo nekaj več tekočine. Velikost priboljškov lahko prilagodimo okusu in velikosti psa. V pečici z ventilatorjem pečemo približno 30 minut pri 150 stopinjah. Čas peke je lahko krajši ali daljši, odvisno od velikosti kroglic. Pečico nato ugasnemo in pustimo, da se testo posuši.

SKUTINE PRALINE

Sestavine:

200 g finih ovsenih kosmičev,
100 g pirine moke,
približno 6 žlic pinjenca (da bo testo lepo gosto),
5 žlic olja (npr. žafranikovo olje ali olivno olje),
1 jajce,
1 žlica javorjevega sirupa,
150 g nemasne skute,

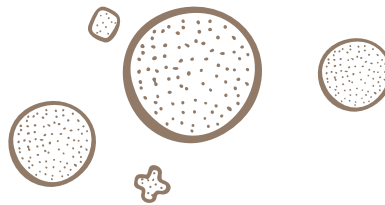


Tako to gre: Vse dobro premešamo in oblikujemo v majhne kroglice ali v drugo poljubno obliko. Nato pečemo 25 minut pri 180 stopinjah in praline so že pripravljene!

ZOOHITOVİ KROGLIČNI PIŠKOTI

Sestavine za pribl. 170 kosov:

2 narezana korenčka,
2 zmečkani banani,
400 g (krompirjeve) moke,
200 g ovsenih kosmičev ali polente 100 ml olja,
vodo po potrebi



Tako to gre: Vse sestavine zmešamo v posodi. Če namesto ovsenih kosmičev uporabljamo samo polento, naj bo testo nekoliko bolj vlažno. Če je testo preveč suho, dodajmo malo vode. Nato z rokami oblikujemo pribl. 1–2 cm velike kroglice, ki jih v ventilatorski pečici pečemo 25 minut pri 150 stopinjah. Čez noč pustimo v odprti pečici, da se posušijo.

Na koncu lahko piškote okrasimo z majhnimi kupljenimi prigrizki za našo žival. Pečene in ohlajene piškote premažemo z jajčnim beljakom (snegom) in v ventilatorski pečici pečemo še 10 minut pri 150 stopinjah.

SIRNI KREKERJI

Sestavine:

100 g naribanega sira,
100 g skute,
1 jajce,
50g hrustljavega kruha, zdrobljenega ali 50 g sesekljanih oreščkov,
200 g moke,
1 žlica olja,
po potrebi malo vode, če je testo preveč čvrsto

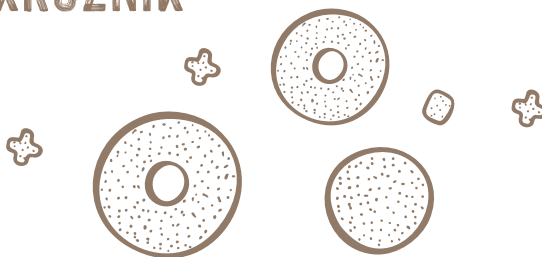


Tako to gre: AVse skupaj dobro premešamo, oblikujemo v majhne kroglice in pečemo približno 20 minut pri 180 stopinjah. Da bodo krekerji še bolj hrustljavi, jih lahko pustimo, da se posušijo v pečici pri približno 50 stopinj.

JABOLČNI-JOGURTOV KROŽNIK

Zutaten:

100 g pirine moke,
100 g ovsenih kosmičev,
50 g riževe moke,
1 žlica medu,
1 naribano jabolko,
150 g (majhna skodelica) navadnega jogurta,
nekaj cimeta



Tako to gre: Vse dobro premešamo in razvaljamo na 1 cm debel list ter izrežemo v obliki kroga ali drugih poljubnih oblik. Pečemo 45 minut pri 150 stopinjah. Če želimo, da so piškoti bolj hrustljavi ali suhi, potem ji še naprej sušimo pri nizki vročini (po možnosti ob odprtih vratih pečice) ali jih pustimo v pečici, dokler se pečica ne ohladi.

DELITE VAŠE UMETNINE Z NAMI IN NAS OZNAČITE NA FACEBOOK-U.