

PENTRU CĂ IUBIM ANIMALELE LA FEL DE MULT CA TINE ...

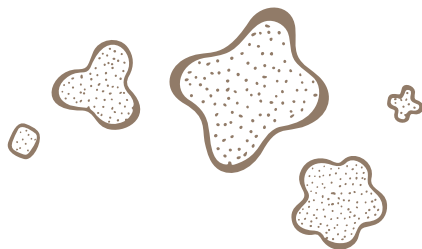


REȚETE NUMAI BUNE DE COPT PENTRU CÂINELE TĂU, DIRECT DIN BRUTĂRIA ZOOPLUS

BISCUIȚI CU BRÂNZĂ

Ingrediente:

100g brânză rasă,
100g brânză proaspătă,
1 ou,
50g pâine crocantă mărunțită sau
50g nuci măcinate,
200g făină,
1 lingură ulei, eventual puțină apă dacă aluatul este prea dens

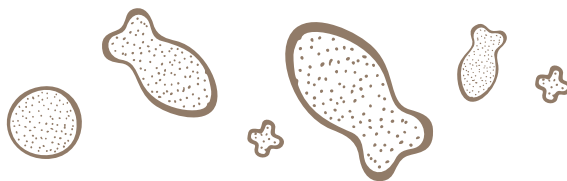


Preparare: Se amestecă totul bine, se modelează în biluțe mici, care se coc aproximativ 20 de minute la 180 de grade. Pentru a face biscuiții și mai crocanți, îi poți lăsa apoi să se usuce la cuptor la foc mic (50 de grade).

GUSTĂRI CU TON

Ingrediente:

1 conservă de ton în suc propriu,
1 ou,
puțin pătrunjel tocat,
făină (de cartofi),
mămăligă sau fulgi de ovăz pentru îngroșare dacă este necesar

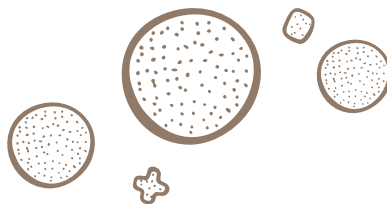


Preparare: Amestecă laolaltă ingredientele și formează biluțe. Dacă folosești mămăligă, ai grijă ca aluatul să aibă mai mult lichid. Poți varia dimensiunea gustărilor în funcție de gustul și mărimea câinelui tău. Compoziția se coace apoi la 150 de grade, timp de aproximativ 30 de minute. Timpul de coacere poate fi mai scurt sau mai lung în funcție de dimensiunea biluțelor. Lasă apoi gustările la uscat în cuptorul oprit.

BILUȚE DE BISCUIȚI ZOOPLUS

Ingrediente pentru circa 170 bucăți:

2 morcovi rași,
2 banane zdrobite,
400g făină (de cartofi),
200g fulgi de ovăz sau mămăligă,
100 ml ulei, apă după caz

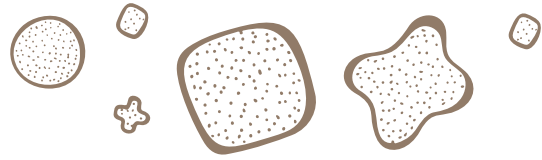


Preparare: Amestecă toate ingredientele într-un bol. Dacă folosești mămăligă în loc de fulgi de ovăz, ai grijă ca aluatul să fie puțin mai umed. Dacă aluatul este prea uscat, mai adaugă puțină apă. Formează apoi biluțe de aproximativ 1-2 cm și coace-le timp de 25 de minute la aproximativ 150 de grade. Lasă-le să se usuce peste noapte în cuptorul deschis.

PRALINE DIN BRÂNZĂ QUARK

Ingrediente:

200g fulgi fini de ovăz,
100g făină de alac,
aproximativ 6 linguri de zer (pentru a se forma un aluat cu o consistență bună),
5 linguri ulei (ex. ulei de ciulin sau ulei de măsline),
1 ou,
1 lingură sirop de arțar,
150g brânză slabă quark

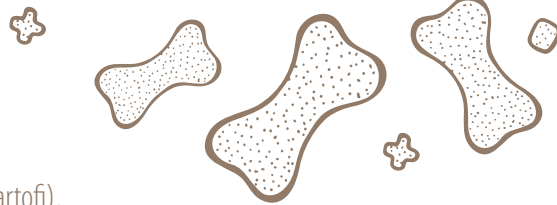


Preparare: Amestecă totul bine și creează, după cum dorești, fie mici biluțe, fie alte forme. Coace totul la 180 de grade pentru aproximativ 25 de minute - pralinele gourmet sunt gata!

OASE DIN LEBĂRVURST

Ingrediente pentru circa 350 oase: :

1 ou,
250g lebărvurst,
500g fulgi fini de ovăz (pentru pisici: se înlocuiesc cu fulgi/făină de cartofi),
300g brânză proaspătă,
100 ml ulei de floarea-soarelui,
puțină făină (de cartofi)
pentru întinderea aluatului

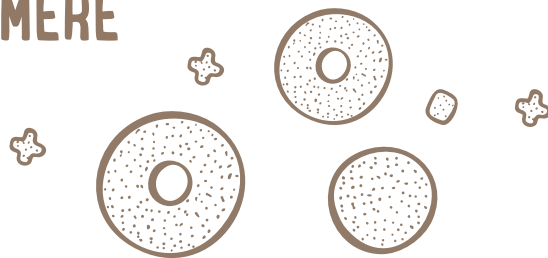


Preparare: Amestecă toate ingredientele într-un bol, apoi lăsa-le să stea la frigider pentru aproximativ 1 oră. Dacă aluatul este încă prea umed pentru a fi întins, adaugă mai mulți fulgi de ovăz sau făină (de cartofi). Întinde aluatul cu o grosime de aproximativ 1 cm pe o suprafață de lucru acoperită cu făină. Oasele se coc la 150 de grade timp de aproximativ 30 de minute și se lasă să se usuce în cuptorul oprit.

FURSECURI CU IAURT ȘI MERE

Ingrediente:

100g făină de alac,
100g fulgi de ovăz, 50g făină de orez,
1 lingură miere,
1 măr ras,
150g iaurt natural,
puțină scorțișoară



Preparare: Amestecă bine toate ingredientele, întinde apoi aluatul de circa 1 cm grosime și taie-l în forma dorită. Fursecurile se coc la 150 de grade pentru aproximativ 45 de minute. Dacă dorești ca fursecurile să fie mai crocante / mai uscate, lasă-le să se usuce la foc mic (pune eventual o lingură în ușa cuptorului) sau lasă-le în cuptor cu ușa închisă, până când acesta se răcește.