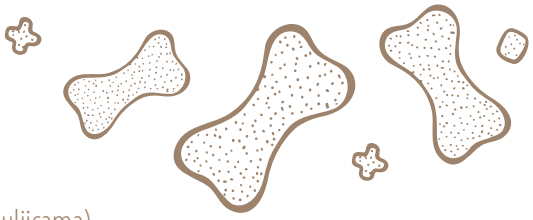
JER VOLIMO ŽIVOTINJE KOLIKO I TI...

IZVRSNI RECEPTI ZA IZRADU KOLAČIĆA IZ ZOOPLUS PEKARNICE ZA PSE

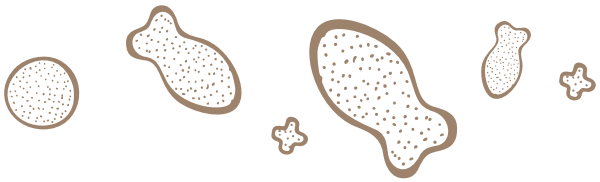
KOSTI OD JETRENE PAŠTETE



Sastojci za oko 350 kosti:
1 jaje
250 g jetrene paštete
500 g sitnih zobenih pahuljica (za mačke: zamijenite krumpirovim brašnom/pahuljicama)
300 g posnog sira,
100 ml suncokretova ulja
Malo (krumpirova) brašna za oblikovanje.

Priprema: u jednoj posudi izmiješajte sve sastojke i ostavite u hladnjaku oko 1 sat. Ako je tijesto premeko za oblikovanje, dodajte zobene pahuljice ili (krumpirovo) brašno. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte tijesto debljine 1 cm. Pecite 30 minuta na vrućem zraku pri 150 stupnjeva, zatim ih sušite u isključenoj pećnici.

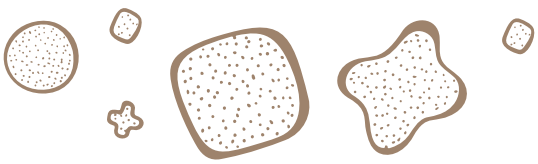
POSLASTICE S TUNJEVINOM



Sastojci: 1 limenka tune u vlastitom soku:
1 jaje
malo sjeckanog peršina, (krumpirovo) brašno, palenta ili zobene pahuljice za zgušnjavanje (po potrebi)

Priprema: sastojke dobro izmiješajte i oblikujte loptice. U slučaju korištenja palente, u tijesto dodajte više tekućine. Veličinu poslastica možete odrediti sami; može varirati ovisno o veličini vašeg psa. Pecite 30 minuta na vrućem zraku pri temperaturi 150 stupnjeva. Vrijeme pečenja ovisi o veličini kuglica. Zatim ih sušite u isključenoj pećnici.

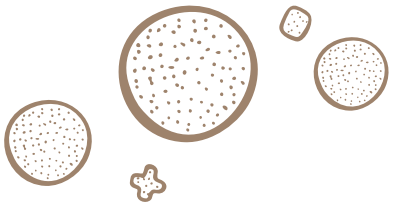
PRALINE SA SIROM



Sastojci:
200 g sitnih zobenih pahuljica
100 g pirova brašna
oko 6 jušnih žlica mlaćenice (kako biste dobili tijesto odgovarajuće strukture)
5 jušnih žlica ulja (npr. čičkovo ili maslinovo ulje)
1 jaje
1 jušna žlica javorova sirupa
150 g nemasnog svježeg sira

Priprema: dobro izmiješajte sve sastojke i oblikujte kuglice ili, po želji, neke druge oblike. Praline pecite na 180 stupnjeva oko 25 min – ove vrhunske praline zatim su spremne za konzumaciju!

ZOOPLUS KEKSI - LOPTICE

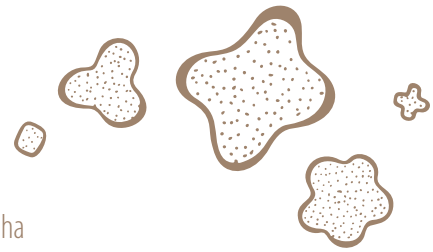


Sastojci za oko 170 komada:
2 ribane mrkve
2 izgnječene banane
400 g (krumpirova) brašna
200 g zobenih pahuljica ili palente
100 ml ulja
Vode po potrebi

Priprema: u zdjeli izmiješajte sve sastojke. Ako umjesto zobenih pahuljica koristite palentu, obratite pozornost na to da tijesto treba biti vlažnije. Ako je tijesto presuho, možete mu dodati vode. Rukama oblikujte kuglice veličine oko 1-2 cm i pecite ih 25 minuta na vrućem zraku pri 150 stupnjeva. Sušite ih tijekom noći u otvorenoj pećnici.

Ako želite, možete ih ukrasiti kupovnim poslasticama tako da na ohlađene kekse čvrstim snijegom od bjelanjka lijepite poslastice i kekse vratite u pećnicu. Pecite ih 10 minuta na vrućem zraku pri temperaturi 150 stupnjeva.

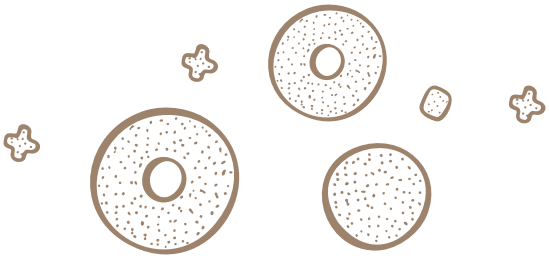
KEKSI SA SIROM



Sastojci:
100 g ribanog sira
100 g posnog sira
1 jaje
50 g mrvljenog prepečenca ili 50 g sjeckanih oraha
200 g brašna
1 jušna žlica ulja, po potrebi dodati malo vode ako je tijesto pretvrdo

Priprema: sve dobro izmiješajte, oblikujte kuglice i pecite na 180 stupnjeva oko 20 minuta. Kako bi keksi bili još hrskaviji, možete ih još jedno vrijeme sušiti u pećnici na 50 stupnjeva.

DUKATI S JABUKOM I JOGURTOM



Sastojci:
100 g pirova brašna
100 g zobenih pahuljica
50 g rižina brašna
1 jušna žlica meda
1 ribana jabuka
150 g (manja čaša) prirodnog jogurta
malo cimeta

Priprema: dobro izmiješajte sve sastojke, tijesto razvaljajte na skoro 1 cm debljine i režite ga na oblik dukata ili na neki drugi oblik. Pecite na 150 stupnjeva oko 45 minuta. Kako bi bili još hrskaviji, sušite ih dalje u pećnici na nižoj temperaturi (eventualno s malo otvorenim vratima pećnice) ili pak u isključenoj pećnici sa zatvorenim vratima sve dok se pećnica ne ohladi.

SVAKAKO OZNAČITE ZOOPLUS UZ SVOJE KREACIJE NA FACEBOOKU, INSTAGRAMU, TWITTERU ITD.