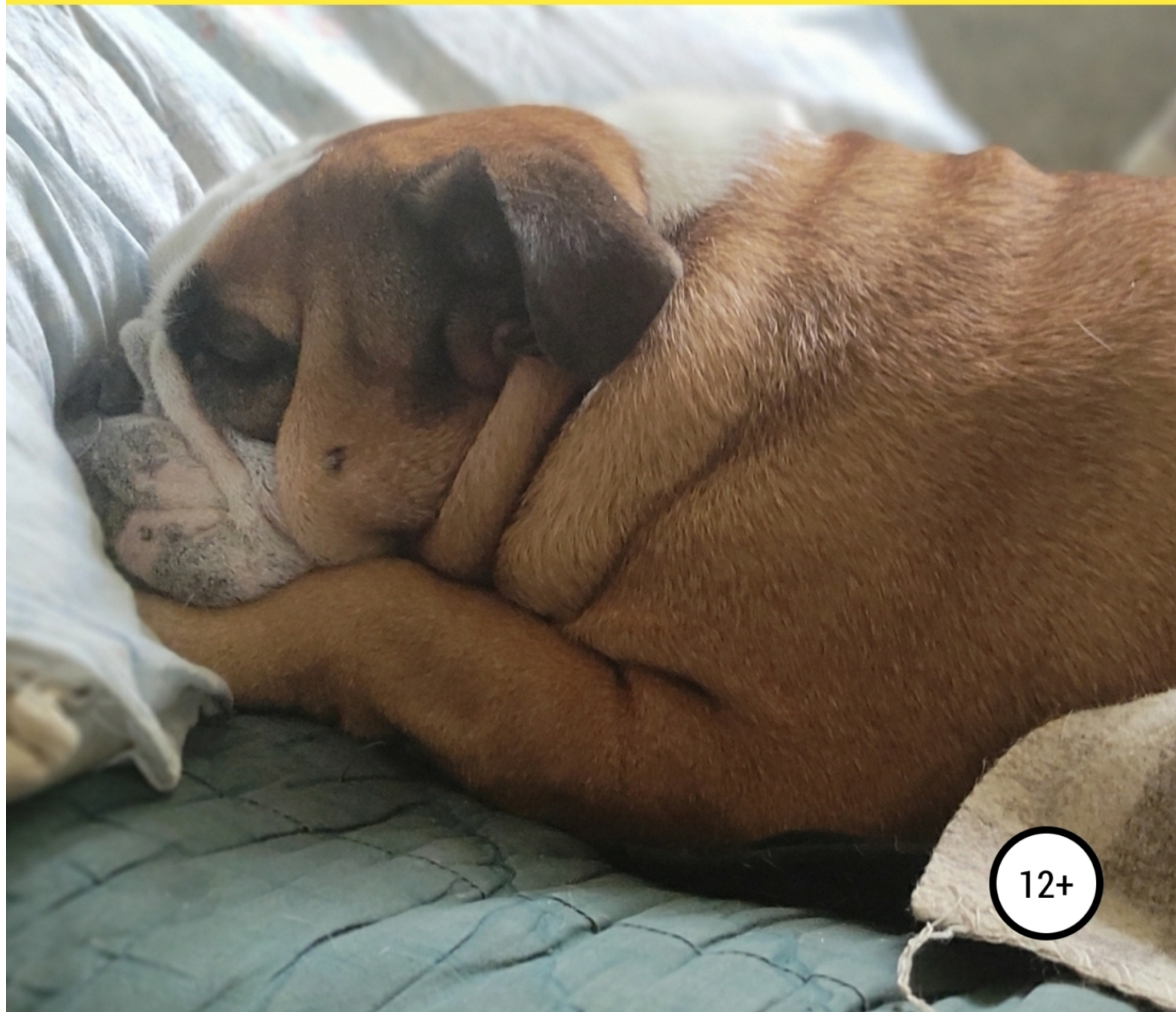


В.Зайцев
К.Воробьева

Кулинарная книга: 100 рецептов для собак



12+

Вячеслав Зайцев

**Кулинарная книга: 100
рецептов для собак**

«Автор»

2020

Зайцев В. С.

Кулинарная книга: 100 рецептов для собак / В. С. Зайцев —
«Автор», 2020

Авторы книги Вячеслав Зайцев и Карина Воробьева с детства любят собак. В настоящий момент с ними живут два английских бульдога: Дюша и Буся. Но с какими только собаками не сводила их жизнь раньше: начиная с кокер-спаниеля и заканчивая стаффордом Ричем (в миру Жорой). Желание кормить своих собак вкусной, здоровой и интересной пищей привело авторов к поиску рецептов, которые они долго собирали везде, где только могли. В итоге их личная книга рецептов превратилась в печатную. В книге рецептов для собак собрано более 100 инструкций по приготовлению блюд на все случаи жизни. Здесь вы найдете рецепты лакомств для дрессировки, для постоянного питания, а также инструкции по приготовлению гипоаллергенных, лечебных, диетических и даже вегетарианских и веганских блюд. Значительная часть рецептов для собак, которые описаны в данной книге, очень проста в приготовлении и с ними справятся даже те хозяева, кто не имеет кулинарного опыта.

© Зайцев В. С., 2020

© Автор, 2020

Вячеслав Зайцев, Карина Третьякова

Кулинарная книга: 100 рецептов для собак

Рецепт №1. Полоски из печени

Ингредиенты:

- 1 килограмм печени (говядина, свинина или курица)
- 1 стакан соевой муки
- 4 яйца
- 2 чайных ложки чесночного порошка
- 2 грамма витамина Е в масле
- мука (пшеничная или овсяная) на глаз.

Приготовление:

- Мельчим печень в блендере, затем добавляем яйца и чесночный порошок
- Всё тщательно перемешиваем
- Добавляем витамин Е
- Выливаем в большую миску и, добавив соевую муку, перемешать до однородной массы
- Добавляем пшеничную или кукурузную муку до тех пор, пока тесто не достигнет плотной консистенции
- Раскатываем тесто на плоской поверхности
- Режем на тонкие полоски
- Размещаем полоски на противне с тефлоновым покрытием
- Направляем в духовку и выпекаем при 250 градусах до тех пор, пока они не станут сухими и крепкими
- Приятного аппетита!

Рецепт №2. Сухарики из легкого

Ингредиенты:

- 1 килограмм легкое
- 4 столовых ложки масла растительного.

Приготовление:

- Для приготовления лакомства необходимо взять свежий продукт и порезать на небольшие кусочки
- Необходимо учитывать не только размер собаки, но и тот факт, что при сушке кусочки уменьшаются примерно в два раза
- Рекомендуем перед приготовлением подморозить легкое, иначе нарезать его будет сложно
- Далее на смазанный растительным маслом противень равномерно выложить кусочки
- Сушить в духовке при температуре 180 градусов
- Степень зависит от необходимости
- Сыроватые кусочки нужно хранить в холодильнике
- Хорошо просушенные «сухарики» можно хранить в закрытой посуде несколько месяцев
- Приятного Аппетита!

Рецепт №3. Печенье с ароматом курицы

Ингредиенты:

- 1 чайная ложка сухих дрожжей
- 100 миллилитров тёплой воды

- 2 яйца
- 400 миллилитров тёплого куриного бульона
- 400 грамм муки
- 200 грамм ржаной муки (необязательно)
- 1000 грамм кукурузной муки
- 400 грамм дробленой пшеницы
- 200 грамм муки.

Приготовление:

- Для начала в большой миске растворяем дрожжи в тёплой воде
- Отдельно взбиваем яйца венчиком и добавляем вместе с куриным бульоном в миску с дрожжами
- Далее добавляем ржаную и кукурузную муку и хорошо перемешиваем
- Оставшуюся муку добавляем постепенно, пока не будет сформировано плотное тесто, а затем месить вручную несколько минут
- Раскатать тесто в пласт толщиной 6 мм и порезать на небольшие квадраты
- Выпекать в духовке при 140 градусах примерно 45 минут
- Оставить в духовке до утра для полного высыхания
- Приятного аппетита!

Рецепт №4. Мясная съедобная жвачка

Ингредиенты:

- 2 стакана пшеничной муки
- 2 стакана овсянки
- 1 чайная ложка пекарского порошка
- 1 стакана бульона из курицы или индейки
- 1 чашка измельченной мякоти индейки или курицы
- 3—4 столовых ложки масла растительного.

Приготовление:

- Заранее разогреваем духовку до 180 градусов, смазываем противень маслом и приступаем к замешиванию теста
- Смешиваем все сухие ингредиенты в отдельной миске и на время убираем их в сторону
- Заливаем в блендер бульон и мясо, а затем измельчаем все до состояния жидкого пюре
- Добавляем полученное мясное пюре в миску с мукой, крупой и порошком и тщательно перемешиваем все ингредиенты до тех пор, пока не получим однородную массу без комочков
- Замешанное тесто выкладываем на стол и сминаем в тонкую лепешку
- Не забудьте чуть присыпать тесто и стол мукой, чтобы избавиться от прилипания
- Раскатанное тесто нарезаем на маленькие косточки примерно 4—5 см (либо воспользуемся формочками)
- Выкладываем получившееся печенье на противень и ставим его в духовку при 180 градусах, на 25—30 минут
- Печенью дать полностью остыть
- Приятного аппетита!

Рецепт №5. Рыбное мороженное

Ингредиенты:

- 2 банки тунца (без масла)
- 1 стакан воды
- любые формочки для льда и кондитерский мешок.

Приготовление:

- Тунца выкладываем в блендер и мельчим
- Затем добавляем к рыбе воду и доводим до однородной массы
- Полученную массу переливаем в кондитерский мешок (можно также воспользоваться ложкой) и заполняем смесью формочки для льда
- Убираем в морозилку на 2—3 часа
- Замороженные лакомства готовы
- Приятного аппетита!

Рецепт №6. Сырные котлеты по-киевски

Ингредиенты:

- 1 стакан тертого сыра
- 2 яйца
- 2 столовых ложки кукурузного масла
- 2 столовых ложки муки грубого помола
- 1 стакана молока
- ½ стакана сливок
- 2 желтка
- 4 столовых ложки молотых овсяных хлопьев.

Приготовление:

- Ставим сковороду на огонь, наливаем масло
- Насыпаем муку и обжариваем до золотого цвета
- В отдельной миске смешиваем молоко и сливки
- Отделяем из яйца желток и взбиваем
- Постоянно помешивая вливаем смесь молока и сливок и варим 4—5 минут
- Снимаем с огня и добавляем тертый сыр, яйца, взбитый желток, хорошо взбиваем и снова ставим на огонь
- После того, как масса закипит, снять с огня и выложить в огнеупорную мисочку
- Посыпать хлопьями и поставить в духовку при 180 градусах на 15 минут
- Приятного аппетита!

Рецепт №7. Фруктово-овощной десерт с печенью

Ингредиенты:

- 500 грамм куриной печени
- 2 луковицы
- 1 ½ банана
- 5 столовых ложек тертой моркови
- 3 чайных ложки растительного масла
- 4 столовых ложки сливок
- 6 столовых ложек овсяных хлопьев.

Приготовление:

- Мелко нарезать лук
 - Натереть на крупной терке морковь и смешать с луком
 - На хорошо разогретую сковороду налить масла и добавить смесь из моркови и лука
- Протушить**
- Добавить мелко нарезанный банан
 - Влить сливки, довести до кипения
 - Печень мелко режем и отправляем на сковородку
 - Всю массу перемешиваем и снимаем с огня
 - Добавляем овсяные хлопья и даем остыть

– Приятного аппетита!

Рецепт №8. Куриные сухарики

Ингредиенты:

– 500 грамм куриной грудки.

Приготовление:

– Кусок свежей куриной грудки режем тонкими полосками

– Противень укрываем бумагой для выпечки и укладываем на него приготовленные полоски

– Поместить их в холодную духовку выпекать час при 150 градусах

– Спустя час снизить температуру до 100 С и приоткрыть дверь духовки, чтобы влага испарялась

– Оставьте куриные полоски в духовке еще на 1,5 – 2 часа, затем вынуть

– Дать куриным хрустикам застыть при комнатной температуре в течение ночи

– Хранить куриные хрустики в герметичном пакете

– Приятного аппетита!

Рецепт №9. Злачное угощение

Ингредиенты:

– 200 грамм овсяных хлопьев

– 200—400 грамм натертого сыра или яйцо

– 300—400 мл куриного или говяжьего бульона

– 200 грамм зародышей пшеницы; 200 мл отрубей

– 150 грамм соевой муки

– 130 грамм сухого молока

– 70 мл оливкового масла

– ½ чайная ложка соли

– 200 грамм кукурузной муки

– 600 грамм муки.

Приготовление:

– Все ингредиенты, исключая все виды муки, перемешать в блендере

– Тщательного перемешивая добавлять муку до нормальной консистенции

– Раскатать тесто до толщины в 1 см

– Получившийся пласт поместить на противень, заранее смазанный растительным маслом

– Поместить противень в разогретую до 150 градусов духовку

– Выпекать 60 минут, после чего выключить духовку и оставить на полтора часа

– Приятного аппетита!

Рецепт №10. Мясная сушка

Ингредиенты:

– 500 грамм мяса (говядина, свинина).

Приготовление:

– Разрезаем мясо на небольшие кусочки и недолго обжариваем на сковороде без масла

– Отбрасываем на дуршлаг

– Кладем на противень и ставим в духовку на 100—120 градусов

– Время просушки мяса зависит от вида мяса и варьируется от двух до нескольких часов

– Во время просушки раз в 30 минут вынимать мясо, убирать с противня жир и убирать жир с самого мяса, например, обматывая его сухой салфеткой

- Хранить готовое блюдо в холодильнике
- Приятного аппетита!

Рецепт №11. Твороженные овощи

Ингредиенты:

- 4 моркови
- ¼ небольшой тыквы
- 500 грамм творога
- 1 яйцо.

Приготовление:

- Творог смешиваем с яйцом до получения однородной массы
- Нарезаем мелкими кубиками морковь и тыкву
- Каждый кусочек помещите в шарик из творога
- Полученные творожные шарики с овощами укладываем на противень и выпекается

в духовке час при температуре 150 градусов

- После готовности, десерт нужно остудить
- Приятного аппетита!

Рецепт №12. Овсяное печенье для собак

Ингредиенты:

- 1 морковь
- 1 упаковка тертого сыра
- 1 яйцо
- 1 стакан овсянки.

Приготовление:

– Морковь натираем на мелкой терке и смешиваем с тертым сыром. Тщательно перемешиваем

- Из полученной массы скатываем кружочки

– Укладываем на противень смазанный растительным маслом и запекаем в духовке при 180 градусах 15—20 минут

- Готовые кружочки необходимо остудить
- Приятного аппетита!

Рецепт №13. Три-п (печная печеная печень

)

Ингредиенты:

- 200 грамм печени.

Приготовление:

– Печень заливаем водой так, что бы она полностью была погружена оставляем отмачиваться на 1,5—2 часа

– По мере отмачивания вода будет мутнеть, как только это произошло воду необходимо заменять

- Чистую печень достаем и срезаем с нее жир
- Опускаем печень в кипящую воду и варим 2—3 минуты
- Достаем и нарезаем печень кубиками
- Выкладываем кусочки в жаропрочную миску и ставим в микроволновку
- Готовим при самой низкой температуре 30—40 минут
- Все микроволновые печи, поэтому проверяем готовность по мере приготовления
- Готовые кусочки храним в холодильнике

– Приятного аппетита!

Рецепт №14. Печеночные шарики

Ингредиенты:

- 200 грамм печени любой
- 2 яйца
- Мука до консистенции крутого теста, можно рисовую, гречневую, овсяную.

Приготовление:

- Печень промываем пропускаем через мясорубку
- Добавляем сырое яйцо. Перемешиваем
- Просеиваем в полученную массу муку
- Катаем небольшие шарики и укладываем на противень (без масла) и направляем

в духовку

- Выпекаем при температуре 180 градусов 40—50 минут
- Полученные хрустики остужаем
- Приятного аппетита!

Рецепт №15. Собачий йогурт

Ингредиенты:

- 1 чашка йогурта
- 4 столовые ложки арахисового масла
- ½ чашки черники (свежей или замороженной)
- 1—2 листочка свежего базилика
- 1 чайная ложка сахара (по желанию).

Приготовление:

- Смешиваем йогурт и арахисовое масло до получения однородной массы
- Заполнить первым слоем формочки для льда
- Мелко рубим базилик
- Укладываем вторым слоем в формочки базилик и чернику. И даем постоять минут 15
- Добавляем оставшуюся часть смеси йогурта с арахисовым маслом в формочки и все

это направляем в морозилку

- Приятного аппетита!

Рецепт №16. Мясорыбный десерт

Ингредиенты

- 500 грамм сухожилий
- 500 грамм рыбного филе или кальмаров.

Приготовление:

- Сухожилия или жилы выкладываем на решетку и направляем в духовку
- Готовим при температуре 160 градусов 30 минут, затем снижаем температуру до 100—90 градусов оставляем еще на 1,5 часа
- Сушеное рыбное филе или кальмаров режем вдоль тонкими полосками и выкладываем на решетку

- Филе морской рыбы порезать вдоль тонкими полосками и выложить на решетку
- Готовим при температуре 160 градусов 30 минут, затем снижаем температуру до 100—90 градусов оставляем еще на 1,5 часа
- Приятного аппетита!

Рецепт №17. Сырные крекеры

Ингредиенты:

- 2 стакана муки
- 2 стакана мелко натёртого сыра чеддер
- 2 столовых ложки чесночного порошка (не чесночная соль!)
- 2 столовых ложки мягкого масла или маргарина
- 1 чашка молока.

Приготовление:

- Для начала достаём с холодильника масло и даём подтаять
- В отдельной миске смешиваем муку и тертый сыр
- Добавляем в смесь чесночный порошок и размягченное масло
- Тщательно помешивая медленно добавляем молоко до формирования плотного теста
- Замесить тесто
- Раскатать в пласт в 6см толщиной
- Нарезаем пласт на кусочки и выкладываем их на противень
- Направляем в духовку и выпекаем в течение 15 минут при 350 градусах
- Оставляем в духовке с открытой дверкой до полного остывания и высыхания
- Хранить в холодильнике
- Приятного аппетита!

Рецепт №18. Сырные смайлики

Ингредиенты:

- 150 грамм твердого сыра
- 300 грамм гречневой муки
- 150 грамм йогурта
- 2 столовых ложки растительного масла
- 80—90 мл воды.

Приготовление:

- Сыр мелко натираем
- Все компоненты смешиваем
- Лепим из полученного теста плоские кружочки, рисуя на них рожицы смайликов
- Укладываем косточки на противень и направляем в духовку
- Выпеваем при температуре 140 градусов 20—35 минут
- Приятного аппетита!

Рецепт №19. Печенье с тунцом

Ингредиенты:

- 1 банка тунца (жидкость не выливать)
- 1 яйцо
- ½ чайной ложки сухого чеснока
- 1 чашка муки.

Приготовление:

- Сливаем с банки тунца воду в отдельную миску
- Все ингредиенты, исключая воду от тунца, смешиваем
- Тщательно перемешивая, добавляем жидкость тунца для получения консистенции теста
- Противень просеиваем мукой и раскатываем по нему полученное тесто
- Направляем в духовку и выпекаем при 300 градусов в течение 20—30 минут
- Остужаем
- Приятного аппетита!

Рецепт №20. Печенье из легкого

Ингредиенты:

- 500 грамм говяжьего легкого.

Приготовление:

- Лёгкое промываем и нарезаем на порционные кусочки
- Противень покрываем фольгой и выкладываем на него кусочки легкого
- Направляем в духовку и выпекаем при температуре 180 градусов от 20 до 40 минут
- Время приготовления зависит от предпочтений животного
- По окончании выпекания даем остыть
- Приятного аппетита!

Рецепт №21. Мясные коржи

Ингредиенты:

- 500 грамм говяжьей печени или печени цыпленка
- 2 чашки ростков пшеницы
- 2 столовых ложки муки
- 1 чашка вареного ячменя
- 2 яйца
- 2 столовых ложки ореховой пасты
- 1 ½ долька чеснока
- 2 столовых ложки оливкового масла.

Приготовление:

– Печень промываем и помещаем в блендер вместе с чесноком. Взбиваем до однородной массы

- В массу добавляем яйцо и ореховую пасту. Снова перемешиваем
- В отдельной миске смешиваем ростки пшеницы, муку и вареный ячмень
- Добавляем смесь с печенью, оливковое масло, тщательно перемешиваем
- Выкладываем в форму для выпекания и направляем в духовку, выпекать при температуре 180 градусов 20 минут
- Даем остыть и режем на кусочки
- Приятного аппетита!

Рецепт №22. Собачьи шарики

Ингредиенты:

- 100 грамм творога
- 100 грамм риса (не пропаренный)
- 1 яйцо.

Приготовление:

- Разотрите творог с яйцом
- Варим рис и добавляем к творогу
- Лепим из этой массы небольшие шарики и направляем в микроволновку на 7—10 минут
- Приятного аппетита!

Рецепт №23. Детское лакомство

Ингредиенты:

- 200 грамм мясного детского питания в баночках
- ½ стакана сухого молока
- ½ стакана манки.

Приготовление:

- Все ингредиенты смешиваем
- Катаем маленькие тефтельки и вкладываем на предварительно смазанный маслом противень, приминаем вилкой
- Направляем в духовку и выпекаем их в разогретой духовке при 150 градусах 15 минут, пока не зарумянится

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.