**15 простых рецептов собачьих лакомств.**

**1. Геркулесовое печенье для собак.**

**Ингредиенты:** 1,5 ст. пшеничной муки, 1 ст. геркулеса, 1 яблоко, 1/2 ст. теплой воды, 1/4 ст. меда.

**Способ приготовления:**

**1)** В большой миске смешать муку и геркулес. Яблоко очистить, порезать на мелкие кусочки. Смешать с мучной смесью. Добавить воду и мед. Все хорошенько перемешать, дополнительно добавить муку для образования крутого теста.

**2)** Обложить противень пергаментной бумагой и смазать маслом. Выложить на противень 1/2 ст. ложкой теста в виде небольших круглых лепешек. Ложку припудрить в муке и закруглить края лепешек.

**3)** Выпекать 30 минут при температуре 160 С. Затем перевернуть печенье на другую сторону и поставить обратно в духовку на 20-30 минут до получения глубокого золотистого цвета. Вынуть печенье и положить на кухонную решетку для полного охлаждения.

**2. Печенье с печенкой**

**Ингредиенты:** 100 – 200 гр.печени (любой), 1 яйцо, мука.

**Способ приготовления:**

**1)** Кусочки печени измельчить в блендере, или провернуть через мясорубку.

**2)** Вбить яйцо и перемешать. Добавить муку и замесить тесто.

**3)** Муку добавлять на глаз, до тех пор, пока смесь не перестанет быть слишком жидкой.

**4)** Сформировать кусочки лакомств необходимого размера, выпекать в духовке на противне, предварительно смазанном растительным маслом, в течении 15-20 минут. Время приготовления зависит от размеров печенья.

**3. Пряник со вкусом курицы**   
**Ингредиенты:** 1/2 ч. л. сухих дрожжей, 1/4 ст. теплой воды, 1 яйцо, 3/4 ст. куриного бульона, 1/4 ст. меда, 2 ст. л. рубленого чеснока, 3 ст. пшеничной муки.

**Способ приготовления:**

**1)** В большой миске растворить дрожжи в воде. Смешать с яйцом, бульоном, медом и чесноком. Постепенно влить в муку, чтобы сформировать густое тесто.

**2)** Положить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность. Месить 5 минут. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать фигурки. Положить фигурки на противень.

**3**) Запекать около 45 минут при температуре 160 С.

**Так можно сделать с любым вкусом печенье, другой бульон – другой вкус!**

**4.** **Щенячьи мягкие вкусняшки**

**Ингредиенты:** 250 гр. мясного детского питания в баночках, 1/4 ст. сухого молока, 1/4 ст. манки.

**Способ приготовления:**

**1)** Все ингредиенты хорошо смешать.

**2)** Скрутить маленькие тефтельки и выложить на промасленный противень. Слегка придавить тефтельки вилкой.

**3**) Выпекать в прогретой духовке при 150 градусах 15 минут, пока не зарумянится.

**5. Печенье для собак с яблочным пюре**

**Ингредиенты:** 3 ст. муки, 3/4 ст. яблочного пюре, 100 гр. сливочного масла, 1/2 ст. воды, , 2 ст. ложки меда.

**Способ приготовления:**

**1)** В небольшой посуде взбить яблочное пюре, масло, воду и мед до получения однородной массы.

**2)** Всыпать муку по одному стакану. Тщательно размешать до образования однородного теста.

**3)** Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и месить, пока оно не станет гибким и эластичным. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Затем формочками вырезать косточки или любые другие фигурки.

**4)** Противень застелить пергаментом, смазать маслом и выложить на него печенье. Поставить печенье в духовку, через 12-15 минут достать противень, аккуратно перевернуть печенье на другую сторону, затем снова поставить в духовку. Выпекать 12-15 минут до золотистого цвета при температуре 180 С.

**Вместо яблочного пюре можно использовать любое другое, тыквенное, морковное и т.д.**

**6. Печенье «Собачья радость»**

**Ингредиенты:** 1 килограмм печени, мука (для консистенции), 2 яйца.

**Способ приготовления:**

**1)** Слегка отварить печень и измельчаем блендером.

**2)** Добавляем в печеночную массу яйца и муку. Муки добавляем столько, чтобы получилась смесь, напоминающая крутое тесто.

**3)** Раскатайте массу в тоненькие колбаски, и выпекайте на противне в духовке минут пятнадцать. Разрежьте еще горячие трубочки на дольки и дайте остынуть окончательно.

**7. Печенье "Морковный Му"**

**Ингредиенты:** 1 морковь, 1 яйцо, 100г. Свежей говядины, 2 ст.ложки овсяных хлопьев.

**Способ приготовления:**

**1)** Сырую морковь натереть на средней терке.

**2)** Взбить яйцо.

**3)** Нарезать говядину маленькими кусочками.

**4)** Смешать говядину, взбитое яйцо и тертую морковь.

**5**) В полученную смесь добавить овсяные хлопья.

**6)** Сформовать из полученной массы маленькие печенюшки. Запекать в духовке 10 мин, при 180 градусах.

**8. Рыбное печенье**

**Ингредиенты:** 1/3 ст. растительного масла, 1/2 ст. измельченной в блендере морковки, 3ст. л. муки, 2 ст. л. рыбьего жира, 2 ст. л. сухой петрушки, 0,5 кг рыбы измельченной в блендере

**Способ приготовления:**

**1)** Смешиваем все ингредиенты, муку добавляем в последнюю очередь.

**2)** Раскатайте на обсыпанной мукой поверхности слоем в 1 см.

**3)** Положите на противень и выпекайте до коричневого цвета.

**9. Печенье "Чеддер"**

**Ингредиенты:** 1 ст. муки, 1/2 ст. тертого сыра, 1/2 ст. вареного горошка и моркови, 1/2 ст. мягкого масла, куриный бульон.

**Способ приготовления:**

**1**) Смешайте масло и сыр. Добавьте в эту смесь горошек, морковку и муку и все тщательно перемешайте.

**2)** Добавьте в полученную смесь бульон и слепите колобок.

**3)** Оставьте смесь остывать в течение часа.

**4)** Раскатайте на обсыпанной мукой поверхности и, затем нарежьте на полоски толщиной в 1см.

**5)** Положите на противень и выпекайте 15 мин при температуре 160 С. Рецепты средней степени сложности:

**10. Ржаное яблочное печенье для собак**

**Ингредиенты:** 3 ст. пшеничной муки, 1 ст. ржаной муки, 1/2 ст. кукурузной муки, 1/2 ч. ложки корицы, 1/4 ч. ложки кардамона, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, 1/2 ст. яблочного пюре, 1/2 ст. тертого яблока, 1и 1/3 ст. воды, 2 ст. ложки сливочного масла.

**Способ приготовления:**

**1)** В большой миске смешать всю муку.

**2)** В небольшой миске взбить яблочное пюре, тертое яблоко, воду и масло.

**3)** Влить полученное пюре в сухую мучную массу, и все тщательно перемешать.

**4)** Переложить тесто на посыпанную мукой поверхность. Месить, добавляя при необходимости муку, чтобы сделать тесто гибким и не липким. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать формочками любые фигурки.

**5)** Переложить на пергамент и выпекать до готовности, около 35 до 45 минут при температуре 160 градусов.

**11. Хрустящее печенье для собак**

**Ингредиенты:** 3 чашки мелко измельченной петрушки; 1/4 чашки тертой моркови; 1/4 чашки тертого сыра; 1/4 чашки растительного масла; 3 чашки муки; 2 ст. ложки отрубей; 2 ч. ложки разрыхлителя для теста; 1/2 или 1 чашка мясного, куриного или овощного бульона (или воды).

**Способ приготовления:**

**1)** В большой миске смешайте петрушку, морковь и сыр.

**2)** Добавьте масло и снова перемешайте.

**3)** В отдельной мисочке размешайте муку с отрубями и разрыхлителем. Добавьте эту смесь в миску с сыром, морковью и петрушкой.

**4**) Влейте в полученную смесь 1/2 чашки бульона. Тщательно перемешайте.

**5)** Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и замесите. Скалкой раскатайте тесто толщиной в полтора сантиметра. С помощью специальных формочек или стакана вырежьте фигурки и положите их на смазанный жиром противень.

**6)** Выпекайте в течение 20 - 30 минут до появления коричневой корочки при температуре 90 градусов.

**12. Печенье с курагой и мёдом**

**Ингредиенты:** 130 гр. пшеничной муки, 80гр геркулеса, 1 яйцо, 1 ч. ложка растительного масла, 5-6 шт. кураги, половинка яблока, 1 ч.л. мёда.

**Способ приготовления:**

**1)** Геркулес измельчить в ступке или кофемолке.

**2)** Мелко нарежьте курагу и дайте ей немного подсохнуть, пока вы заняты приготовлением теста для печений.

**3**) Смешайте муку и измельчённый геркулес, добавьте яйцо, ложечку мёда, масло и замесите тесто. Вместо воды хорошо использовать яблочное пюре.

**4)** Для этого натрите на мелкой тёрке половинку яблока. Тесто должно получиться крутым. Раскатайте тесто для печений и посыпьте нарезанной курагой. Сложите пополам и вновь раскатайте.

**5)** Повторяйте пока курага не распределиться равномерно по всему объёму. Теперь, когда тесто для «собачьих печений» готово, ему остается лишь придать красивую форму и выпечь в духовке в течение 15-20 минут

Когда вы очень уж хотите побаловать своего любимца чем-то изысканным:

**13. Сырное печенье для собак с чёрным перцем**

**Ингредиенты**: 3 ст. пшеничной муки, 2 ч. ложки чесночного порошка, 1 / 2 ст. растительного масла, 1 стакан тертого твердого сыра чеддер, 1 взбитое яйцо, 1 ст. обезжиренного молока.

**Способ приготовления:**

**1)** Разогреть духовку до 200 С. Выложить на противень пергаментную бумагой и смазать ее маслом.

**2)** Смешать муку и чесночный порошок в большой миске. Добавить остальные ингредиенты. Все хорошенько перемешать.

**3)** Замесить тесто.

**4)** Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и нарезать. Выложить на противень. Выпекать 15-18 минут до золотистого цвета.

**14. Печенье для собак со вкусом говядины**

**Ингредиенты:** 1 / 2 ст. мясного бульона, 1 / 2 ст. сухого молока, 6 ст. ложек оливкового масла, 70 гр. говяжьего пюре из детского питания, 2 ч. ложки меда, 2 ч. ложки рубленого чеснока, 1 ч. ложка сухой петрушки, 1 яйцо, 1 1 / 2 ст. пшеничной муки, 1 / 2 ст. рисовой муки, 1 / 2 ст. ржаной муки Для глазури: 1 большое яйцо, 2 ст. ложки мясного бульона

**Способ приготовления:**

**1)** Разогреть духовку до 160 С. Противень застелить пергаментной бумагой.

**2)** В большой миске взбить мясной бульон, сухое молоко, масло, говяжье пюре, мед, чеснок, петрушку и яйца.

**3)** В небольшой посуде смешать пшеничную, рисовую и ржаную муку.

**4)** Смешать жидкие ингредиенты с сухими.

**5)** Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и месить, пока тесто перестанет прилипать к рукам. Сделать из теста шар, положить в миску и накрыть крышкой, дать отдохнуть в течение 10 минут.

**6)** Раскатать тесто в пласт толщиной 0,7 - 0,8 см. Вырезать косточки или любые другие фигурки. Положить на противень на достаточно близком расстоянии друг от друга.

**7)** Выпекать 30 минут.

**8)** В это время приготовить глазурь: взбить яйцо с бульоном. Через 30 минут вынуть противень из духовки и кисточкой смазать печенье глазурью с обоих сторон. Положить обратно в духовку. Выпекать еще 30 минут. Вынуть и дать полностью остыть.

**15. Сырное печенье для собак**

**Ингредиенты:** 2 ч. л сухих дрожжей, 1/4 ст. теплой воды, 2 ст. куриного бульона, 2 ст. л оливкового масла, 1/2 ст. тертого сыра, 1/2 ст. сухого молока, 2 ст. л сушеной петрушки, 3-4 ст. пшеничной муки, 1/2 ст. ржаной муки.

**Способ приготовления:**

**1)** В большой миске растворить дрожжи в теплой воде. Добавить куриный бульон, растительное масло, сыр, сухое молоко и петрушку.

**2)** В небольшой посуде смешать пшеничную и ржаную муку. Смешать с дрожжевой смесью. Добавить достаточное количество пшеничной муки, чтобы получилось густое тесто.

**3)** Выложить тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и месить около 5 минут. Прикрыть и дать отдохнуть тесту несколько минут. Раскатать тесто в пласт толщиной в 1 см. Используя формочки вырезать различные фигурки. Положить печенье на противень. Выпекать 45 минут при температуре 160 С.

**4)** В небольшой миске взбить яйцо с молоком. Смазать этой смесью печенье с обоих сторон. Выпекать еще 30 минут. Дать полностью остыть.

**И на последок рецепт праздничного торта для собак**

**Рецепт праздничного торта для собак**

**Ингредиенты:** 200 гр. Говяжьей печени, 200 гр. говяжьего сердца, 200 гр. куриных желудков, 2 морковки, 200 гр. брокколи, 2 средних болгарских перца

**Способ приготовления:**

**1**) Отварите говяжью печень, сердце и куриные желудки.

**2)** Измельчите отваренные печень, сердце и желудки блендером.

**3)** Уложите на тарелку слой за слоем в следующем порядке: печень - свежая морковка - желудки - вареная брокколи - сердце - смесь из морковки, брокколи и сладкого перца - оставшееся мясо.

**4)** Верхушку можно аккуратно украсить остатками овощей.

