Pečeme pro psy a vaříme

Dnešní doba přeje kuchařským experimentům. Z kuchtění se stal moderní koníček a trend, televize jsou plné kuchařských show a amatérským kuchařem je u nás pomalu každý druhý. Proč si tedy nevyzkoušet své umění i na našich čtyřnohých přátelích? Občasné zpestření vyvážené krmné dávky vlastnoručně upečeným nebo uvařeným zdravým pamlskem jistě ocení!

Tentokrát přinášíme recept, který nám zaslala naše čtenářka Pavlína Seyfriedová. „Sama jsem tyto sušenky samozřejmě pekla, a to dvakrát, podruhé už dvojnásobnou porci, jelikož mojí fence moc chutnají. Také jsme pár pytlíčků rozdali známým, kde byly sušenky také s chutí a rychle spořádány. Budou pravděpodobně chutnat každému psu, kterému nevadí tvrdší pamlsky. Pokud zrovna neseženete čerstvou dýni, je možné použít i kompotovanou, neměla by ale být moc doslazovaná. Anebo banány – ty psům také většinou chutnají.“
Děkujeme za zajímavý recept a jeho autorce zasíláme knihu.

Dýňové křupky

Budeme potřebovat:
200 g dýně,
50 g ovesných vloček,
50 g másla, 2 vajíčka,
2 lžíce medu, 1 lžíci oleje,
mouku dle potřeby

Dýni nakrájenou na kousky povaříme asi 10 minut, poté ji rozmačkáme na kaši. V míse ji smícháme s ovesnými vločkami, máslem, vajíčky, medem a lžící oleje.

Poté přidáváme mouku tak dlouho, dokud těsto hustotou nebude vhodné pro zpracování. Hotové těsto vyválíme a vykrajujeme tvary (nebo pro zjednodušení práce těsto nakrájíme rádlem). Pečeme nejlépe na pečicím papíru v troubě předehřáté na 200 °C po dobu 10 až 15 minut, poté sušenky otočíme (jelikož se nám začnou z jedné strany více zbarvovat) a pečeme dalších 5 až 10 minut. Podáváme zcela vychladlé.

SOUTĚŽ: Posílejte nám své osvědčené „psí“ recepty, aby si na nich mohli pochutnat i psi ostatních čtenářů.

Ty, které zveřejníme, odměníme pěknou knihou!

Recepty posílejte na adresu:
l.smrckova@i-minerva.cz