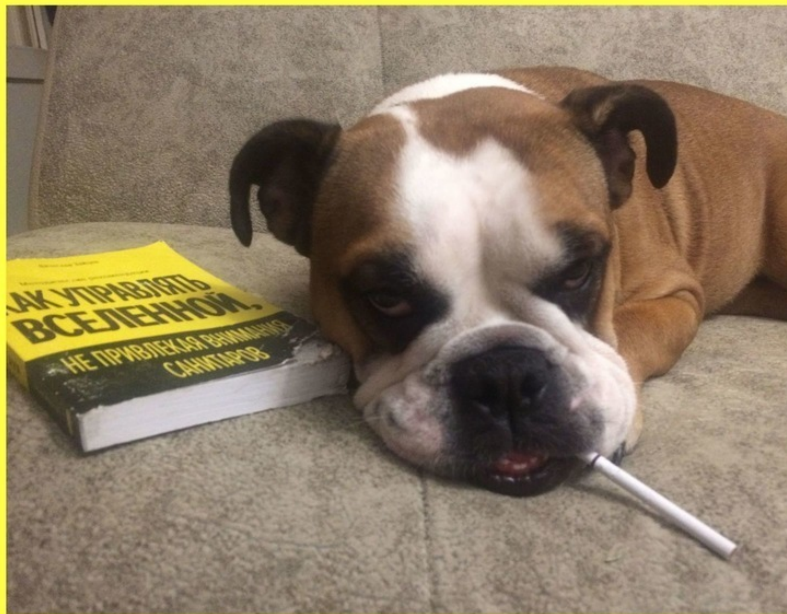


---

# Кулинарная книга: 100 рецептов для собак

+3 БОНУСНЫХ РЕЦЕПТА ТОРТОВ



**Вячеслав Зайцев**  
**Кулинарная книга:**  
**100 рецептов для собак.**  
**+3 бонусных рецепта тортов**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=58859879](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=58859879)*

*ISBN 9785005147172*

**Аннотация**

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.

# Содержание

Рецепт №1. Полоски из печени	6
Рецепт №2. Сухарики из легкого	8
Рецепт №3. Печенье с ароматом курицы	9
Рецепт №4. Мясная съедобная жвачка	11
Рецепт №5. Рыбное мороженное	13
Рецепт №6. Сырные котлеты по-киевски	14
Рецепт №7. Фруктово-овощной десерт с печенью	16
Рецепт №8. Куриные сухарики	17
Рецепт №9. Злачное угощение	18
Рецепт №10. Мясная сушка	20
Рецепт №11. Твороженные овощи	21
Рецепт №12. Овсяное печенье для собак	22
Рецепт №13. Три-П (Печная Печеная Печень)	23
Рецепт №14. Печеночные шарики	24
Рецепт №15. Собачий йогурт	25
Рецепт №16. Мясорыбный десерт	26
Рецепт №17. Сырные крекеры	27
Рецепт №18. Сырные смайлики	29
Рецепт №19. Печенье с тунцом	30
Рецепт №20. Печенье из легкого	31
Рецепт №21. Мясные коржи	32
Рецепт №22. Собачьи шарики	33
Рецепт №23. Детское лакомство	34

Рецепт №24. Мясной сухарь

35

Конец ознакомительного фрагмента.

36

**Кулинарная книга:  
100 рецептов для собак  
+3 бонусных  
рецепта тортов**

*Автор-составитель Вячеслав Зайцев*

*Автор-составитель Карина Воробьева*

ISBN 978-5-0051-4717-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# 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—5см (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 гра-

дусах 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 поместите 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 высыханию

- 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 живот-

ного

– По окончанию 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
- 1/3 стакана сухого молока
- 1/3 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
- Хранить в холодильнике или заморозить
- Приятного аппетита!

## Рецепт №24. Мясной сухарь

Ингредиенты:

– 500 грамм калтыка или говяжьей трахеи.

Приготовление:

– Берем трахею или калтык

– Разрезаем на порции для более удобного хранения

– Упаковываем в мешки и закладываем в морозилку (про-мораживать не менее 3-х суток)

# 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.