



Recept

Har du några mumsiga recept till hunden du vill dela med dig av?

Maila det då till: webbmaster@vitaschaferhundklubben.com

Leversnittar

- 500 gr lever
- 1 st hjärta
- 1 ägg
- 1 liter filmjök
- ½ dl majsolja
- 1,5 dl vetekli
- 1,5 dl vetegroddar
- 1,5 dl riven ost
- 3 st vitlöksklyftor
- 1, 5 dl majs mjöl
- 1-2 liter vetemjöl

Mal levern och ev. hjärta i köttkvarn tillsatt övriga ingredienser. Blanda i så mycket mjöl att degen blir fast. Rulla till smala stänger (som med finska pinnar). Baka i 250° i c:a 8 min.

Skär dem medan de är varma till lagom stora bitar, c:a ½ cm. Torka på svag värme 50° i c:a 4 timmar till de blivit "torra" på ytan. När bitarna svalnat kan de frysas

Ostsnacks

- 3 dl vetemjöl - gärna grovmalet
- 1,5 dl riven ost
- 1,5 dl kokta ärtor el. morötter 220 gr margarin
- 2 - 4 vitlöksklyftor mjök

Blanda rumstempererat margarin med riven ost. Tillsätt ärtor/morötter, vitlök & mjöl. Ta så mycket mjök att det går att forma massan till en rund boll. Ställ kallt i c:a 1 timme. Forma bollen till längder, på mjölat underlag och skär till lagom stora bitar. Baka i ugnen i c:a 15 min. i 225°. Låt svalna.

Levermums

- 1 dl mald lever
- 5 dl mjöl (gärna "fyra sädeslag")
- 4 msk rapsolja
- 1-2 dl vatten

Kör alla ingredienser i en mixer. Känn dig fram med vattenmängden - det ska kännas som en smidig deg. Kavla ut och skär i lagom munsbitar.

Grädda i 150 grader tills dom känns torra och fina (ca:30 min). Låt svalna och torka i rumstemperatur

Lilla Grova

- 1,4 kg vetemjöl
- 1 liter filmjök
- 1 dl majsolja
- 1 msk honung el. sirap el. farinsocker
- 1 buljongtärning
- 3-4 kokta potatisar av mjölig sort
- 1-2 dl rivna morötter
- 1-2 klyftor pressad vitlök
- 1-2 tsk rosmarin

Pressa potatisen och blanda alla ingredienserna till det blir en hård deg. Kavla ut degen och ta ut figurer med mått. Grädda i mitten av ugnen, ca 250° tills de fått en fin färg. Torka sen på svag värme med öppen ugnslucka i ca två timmar.