

HUNDEGODTER



Hundekiks

6 dl havregryn
4 dl (blandet) groft mel
3 dl hvedemel
100 g dåsetun med væde
3 æg
½ dl kogende vand

hældes i en skål og blandes med (gerne lidt knækkede rugkerner imellem) og blandes i - derefter og endelig Ælt dejen evt. med lidt mel indtil den slipper, men er blød. (Dejen kan nu holde sig et par dage i køleskab). Dejen rulles tyndt ud og skæres i ønsket form og størrelse. Kiksene bages på bagepapir 10 minutter ved 160° C varmluft. Der slukkes derefter for varmen, mens varmluften cirkulerer videre, og kiksene passer sig selv 1-1¼ time. Ovnlågen åbnes, og kiksene køler helt af, før de kommes i en lufttæt beholder.

Leverbidder

En kalvelever skæres i skiver, der koges i cirka 45 minutter i vand. Vandet hældes fra og opbevares i en lukket beholder i køleskab - det kan nu anvendes indenfor 5 døgn: Hæld fx dagligt en sjat ved hundens tørkost - så vil der blive logret! Når leverskiverne er kølet af, skæres de i stykker på 1-2 cm x 1-2 cm - alt efter hvilken hundestørrelse, de er tiltænkt. Stykkerne lægges på bagepapir i en bradepande, som stilles ind i en kold ovn - sæt ovntemperaturen til 250° C. Mens ovnen varmer op, holdes øje med, at stykkerne ikke bliver brankede. Når ovnen er blevet 250° C varm, skrues ned til 120-150° C, og stykkerne bager videre i 1-1½ time. Med en spatel vendes stykkerne nu og da, så de tørrer jævnt. Når stykkerne er helt tørre, afkøles de, kommes i en pose og kan nu holde rigtig længe. De kan dog også fryses, hvis man foretrækker det.



H
SUND
N
D

