

Blankas snabba levergodis

Mixa 500g lever så att det blir en puré
Tillsätt 1 dl vetemjöl och 3 tsk bakpulver.
Häll ut på bakplåtspapper i en braspanna
Baka i 200 grader i 20 minuter.

Konsistensen blir som ugnspannkaka
Lättskuret och bra som träningsgodis
Hundarna älskar det och det är inte fett med tanke på
kläder och händer

Ska dock bevaras i kyl, håller där ett bra tag, eller kan
frysas

Klarar sig bara några dagar annars



Lisas kex med smak av tonfisk

3 dl grovt rågmjöl eller grahamsmjöl

2 burkar tonfisk i vatten

1 dl riven ost

3 msk olja

Blanda ihop allt, även vattnet från tonfisken

Bred ut allt i en form till den blir ca 1 cm hög

Baka i 175-200 graders ugnsvärme i ca 30 min eller tills stickan känns torr

Dela kakan i små bitar 1 * 1 cm

Torka i ugn i 100 grader tills kexen är torra

Smaskens enligt Lisa och hennes hundar



Mauds torkade fiskbullar

Tag fiskbullar i buljong.

Häll av buljongen.

Skär fiskbullarna i ganska tunna skivor och sedan i bitar

Torka i ugn i 175 grader tills de får färg.

Jättebra träningsgodis och mycket omtyckt enligt en samstämmig noffesmakpanel



Vipegårdens leverkex

(modifierat efter recept i Hundsport 12/2008)

1 kg kokt lever
500 g margarin
1 dl socker (kan uteslutas)
4 msk honung
1,5 kg vetemjöl
2 dl vetegroddar
2 dl vatten

Mixa levern och margarinet i en matberedare, den ska bli som en puré och häll i en bunke. Koka upp vetegroddarna med vattnet och häll över levermixet. Tillsätt alla övriga ingredienser och blanda till bra konsistens. Kavla ut degen på bakplåtspapper, det är enklast så, och sporra sedan ut en massa kex direkt. Kan också kavla ut vanligt och ta ut kexen med olika roliga former, men det tar mycket längre tid. Grädda mitt i ugnen i 240 grader i ca 10 minuter.

Mycket gott enligt smakpanelen Klintagummans noffar

BAKAT LEVERGODIS

0,5 kg lever,

Kryddor:

1 tsk oregano

$\frac{1}{2}$ tsk malen kryddpeppar

$\frac{1}{2}$ tsk vitlökspulver

5-6 enbär.

Krossa allt lätt tillsammans i en mortel

Bakplåtspapper eller folie på ugnsplåten.

Skär levern i ganska små bitar och bred ut dem på plåten.

Strö över kryddorna.

Baka leverbitarna i ugnen i 240 grader i cirka 30 minuter.

Låt torka (svalna) på plåten i ungefär en timme. Det färdiga godiset behöver inte förvaras i kylskåp. Det håller sig länge och förvaras bäst i rumstemperatur.

Mycket gott enligt mina noffar

