

## **Recepty na obľúbené nátierky zo škôlky**

### **Nátierka vlašská**

*Suroviny: maslo, horčica, cibuľa, šunka, uhorky, soľ, vajička*

Postup: Maslo vymiešame s horčicou, pridáme očistenú na jemno pokrájanú cibuľu, na drobné rezance pokrájanú šunku a sterilizované uhorky. Všetko dobre vymiešame. Nakoniec pridáme posekané na tvrdo uvarené vajcia. Dochutíme soľou.

### **Nátierka z redkovky a syra**

*Suroviny: syr tavený, maslo, redkovka, soľ, mlieko*

Postup: Maslo vyšľaháme s taveným syrom a mliekom. Pridáme očistenú nastrúhanú redkovku, osolíme a vyšľaháme.

### **Nátierka droždová**

*Suroviny: droždie, olej, cibuľa, maslo, vajcia, soľ*

Postup: Na oleji speníme očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu, pridáme droždie, opražíme do ružova a odstavíme. Vajcia uvaríme na tvrdo, očistíme a necháme vychladnúť. Maslo vyšľaháme so soľou, pridáme vychladnuté droždie, postrúhané vajcia a všetko spolu vyšľaháme.

### **Nátierka budapeštianska**

*Suroviny: maslo, tvaroh, syr tvrdý, horčica, soľ, cibuľa*

Postup: Maslo vymiešame, pridáme prelisovaný tvaroh, postrúhaný tvrdý syr, očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu. Dochutíme horčicou a soľou.

### **Nátierka avokádová**

*Suroviny: avokádo, maslo, tvaroh mäkký, soľ, cibuľa, kečup*

*Postup:* Maslo vyšľaháme, pridáme prelisovaný tvaroh, očistené, na jemno postrúhané avokádo, očistenú, na jemno postrúhanú cibuľu a kečup. Dochutíme soľou a vyšľaháme.

### **Nátierka kuracia s pórom**

*Suroviny: kuracie prsia, cibuľa, pór, soľ, maslo, vajcia*

*Postup:* Kuracie prsia umyjeme a dáme do mierne osolenej vody uvariť. Po uvarení pomelieme. Cibuľu a pór očistíme, pokrájame a udusíme na časti masla. Po udusení spojíme pomletým mäsom a necháme vychladnúť. Zvyšok masla vyšľaháme s postrúhanými vajčkami uvarenými na tvrdo, spojíme s pomletým mäsom. Dochutíme soľou a vyšľaháme do peny.

### **Nátierka liptovská**

*Suroviny: maslo, bryndza, cibuľa, soľ, mlieko, pažitka*

*Postup:* Maslo vymiešame s mliekom, pridáme bryndzu, na jemno pokrájanú očistenú cibuľu. Dochutíme podľa potreby soľou a pažitkou.

### **Nátierka špenátová**

*Suroviny: maslo, špenát mrazený, vajcia, cibuľa, cesnak, mlieko, soľ, olej*

*Postup:* Očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme špenát, mlieko, dochutíme soľou, očisteným prelisovaným cesnakom. Dusíme cca 20 min. Necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s postrúhanými, na tvrdo uvarenými vajčkami, pridáme vychladnutý špenát a vyšľaháme do peny.

### **Nátierka šunková pena**

*Suroviny: maslo, šunka, cibuľa, horčica, soľ, mlieko*

Postup: Maslo vyšľaháme s horčicou a mliekom, pridáme pomletú alebo na jemno pokrájanú šunku a očistenú, na drobno pokrájanú cibuľu, dochutíme soľou a vyšľaháme do peny.

### **Nátierka vajíčková s kečupom**

*Suroviny: vajcia, maslo, kečup jemný, soľ*

Postup: Maslo vyšľaháme s kečupom, pridáme postrúhané žltka z vajec uvarených na tvrdo. Dochutíme soľou a prešľaháme. Bielka z uvarených vajec na jemno posekáme a posypeme nimi natretý chlieb.

### **Nátierka zelerová s jablkami**

*Suroviny: zeler, jablká, syr tavený, jogurt biely, horčica, citróny, soľ*

Postup: Zeler a jablká umyjeme, očistíme, na jemno postrúhame a pokvapkáme citrónovou šťavou. Smotanový syr vymiešame s jogurtom, dochutíme horčicou, soľou a pridáme do nastrúhaného zelera a jablák. Dobre vyšľaháme. Môžeme zdobiť plátkom jablka.

### **Nátierka karfiolová**

*Suroviny: karfiol, maslo, mlieko, soľ*

Postup: Karfiol očistíme, umyjeme a vložíme uvariť do osolenej vody. Po uvarení necháme vychladnúť a potom rozmixujeme. Maslo vymiešame, pridáme rozmixovaný karfiol, dochutíme soľou, zriedime mliekom a dobre vyšľaháme.

### **Nátierka syrová s cesnakom**

*Suroviny: maslo, syr tavený, mlieko, soľ, cesnak*

Postup: Maslo vyšľaháme do peny, pridáme mäkký syr, mlieko, očistený, prelisovaný cesnak a dobre vyšľaháme. Dochutíme soľou.

### **Nátierka viedenská**

*Suroviny: maslo, tvaroh, syr tvrdý, chren, cibuľa, mlieko, soľ*

Postup: Tvaroh prelisujeme, vyšľaháme s maslom a mliekom. Pridáme na jemno nastrúhaný syr, očistený nastrúhaný chren a na jemno pokrájanú očistenú cibuľu. Dobre vyšľaháme a dochutíme soľou.

### **Nátierka z tuniaka**

*Suroviny: maslo, tuniak v oleji, cibuľa, citrón, soľ*

Postup: Maslo vyšľaháme do peny, pridáme tuniaka, očistenú, na jemno nakrájanú cibuľu, citrónovú šťavu a soľ. Dobre spolu vyšľaháme.

### **Nátierka z bravčového mäsa**

*Suroviny: bravčové stehno, maslo, vajcia, sterilizované uhorky, horčica, soľ, pažitka, rasca, cibuľa, mlieko*

Postup: Bravčové mäso umyjeme, osušíme, posypeme rascou, soľou a dáme s cibuľou upiecť. Vychladnuté mäso po upečení pomelieme. Maslo vymiešame s postrúhanými vajčkami uvarenými na tvrdo a postrúhanými uhorkami. Pridáme pomleté mäso, zriedime mliekom, dochutíme horčicou a spolu vyšľaháme. Umytú, pokrájanú pažitku použijeme na ozdobu.