



# NÁTIERKY z našej KUCHYNE

## Nátierka z tvrdého syra

**Potrebujeme :** maslo, tvrdý syr, soľ

**Postup:**

Tvrdý syr si postrúhame a vymiešame s maslom a soľou.



## Nátierka z bravčového mäsa

**Potrebujeme :** bravčové mäso, maslo, vajcia, uhorky sterilizované, horčica, soľ, rasca, cibuľa, mlieko

**Postup:**

Mäso umyť, osušiť, posypať rascou, soľou a s cibuľou upiecť. Vychladnuté mäso pomlieť. Maslo vymiešať s postrúhanými natvrdo uvarenými vajcami, postrúhanými uhorkami a pridať pomleté mäso, zriediť mliekom, dochutiť horčicou a spolu vyšľahať.

## Šošovicová nátierka

**Potrebujeme :** šošovica, maslo, soľ, cibuľa, mlieko

**Postup:**

Šošovicu uvaríme. Do vychladnutej pridáme maslo a rozmixujeme. Pridáme najemno posekanú cibuľku, môžeme rozmixovať, dochutíme soľou, zjemníme mliekom /nemusíte/.

## Nátierka z hovädzieho mäsa

**Potrebujeme :** maslo, tavený syr, uvarené pomleté hovädzie mäso, cibuľu, soľ, horčica

**Postup:**

Zmäknuté maslo vymiešať s taveným syrom do penista, pridať uvarené pomleté mäso, posekanú cibuľu a dobre premiešať. Ochutiť soľou a horčicou.

## Viedenská nátierka

**Potrebujeme :** tvaroh, syr, chren, cibuľa, soľ, mlieko

**Postup:**

Tvaroh prelisujeme, vyšľaháme s maslom a mliekom. Pridáme na jemno nastrúhaný syr, očistený nastrúhaný chren /môže byť aj sterilizovaný chren / a na jemno pokrúpanú očistenú cibuľu. Dobre vyšľaháme a dochutíme soľou.

**DOBRÚ CHUŤ!**

