

Bryndzová nátierka

100g bryndze, 20g masla, Mletá červená paprika, 20g cibule , Rasca, Soľ, Pažitka
Postup: Bryndzu dobre vymiešame s maslom a červenou paprikou. Pridáme posekanú cibuľu, mletú rascu, soľ a dobre premiešame.

Nátierka z bravčového mäsa

Bravčové mäso, maslo, vajcia, uhorky, horčica, soľ, rasca, cibuľa
Postup: mäso posypať rascou, soľou a s cibuľou opieť. Vychladnuté pomlieť. Maslo vymiešať s postrúhanými vajcami – uvariť natvrdo, postrúhanými uhorkami a pridať pomleté mäso, zriediť mliekom, dochutiť horčicou a vyšľahať všetko spolu.

Nátierka z hovädzieho mäsa

Maslo vymiešať s taveným syrom do spenenia, pridať uvarené pomleté mäso, posekanú cibuľu a dobre premiešať. Ochutiť soľou a horčicou.

Nátierka z tvrdého syra

Tvrдый сыр sa postrúha a vymieša s maslom a soľou.

Nátierka medová

Potrebujeme: maslo a med

Postup: Maslo vymiešame s medom

Nátierka mrkvová

Potrebujeme: maslo, mrkvu, soľ, cibuľu, mlieko

Postup: Do vymiešaného masla pridáme prevarené mlieko, na jemno pokrúpanú cibuľu, čerstvú postrúhanú mrkvu, osolíme a dobre vymiešame.

Nátierka liptovská

Potrebujeme: maslo, tvaroh, paprika mletá, soľ, cibuľa, mlieko

Postup: Maslo vymiešame, pridáme prelisovaný tvaroh, na jemno pokrúpanú cibuľu, červenú papriku, mlieko a dobre vyšľaháme do peny.

Nátierka lečová (zimná)

Potrebujeme: maslo, lečo – sterilizované, soľ

Postup: Maslo vymiešame so soľou, pridáme odkvapkané lečo a vyšľaháme do peny.

Nátierka pečeňová

Potrebujeme: maslo, olej, soľ, cibuľa, bravč. alebo kuracia pečeň

Postup: Na oleji speníme pokrúpanú cibuľu, pridáme umytú a odblanenú pečeň a podusíme. Vychladnutú pečeň zomelieme, pridáme maslo, dochutíme soľou a vyšľaháme.

Nátierka sardinková

Potrebujeme: maslo, sardinky, soľ, cibuľa, citrón

Postup: Maslo vymiešame, pridáme sardinky, na jemno pokrúpanú cibuľu, dochutíme citrónovou šťavou, osolíme podľa potreby a vyšľaháme do peny.

Nátierka z treškej pečene

Potrebuje: maslo, trešcia pečeň, soľ, cibuľa, citrón

Postup: Maslo vymiešame, pridáme treščiu pečeň, na jemno pokrúpanú cibuľu, dochutíme citrónovou šťavou, osolíme podľa potreby a vyšľaháme do peny.

Nátierka syrová s cesnakom

Potrebuje: maslo, syr tavený, soľ, cesnak, mlieko

Postup: Maslo vymiešame s taveným syrom, pridáme prelisovaný cesnak a mlieko. Dochutíme soľou a vymiešame.

Nátierka tvarohová s kápiou

Potrebuje: maslo, tvaroh, kápi, soľ

Postup: Do vymiešaného masla pridáme prelisovaný tvaroh, kapiu, dochutíme soľou a vyšľaháme do peny.

Nátierka šunková

Potrebuje: maslo, šunka, soľ, mlieko, horčica, cibuľa

Postup: Maslo vyšľaháme s mliekom, pridáme pomletú šunku, cibuľu a dochutíme horčicou a soľou. Všetko spolu vyšľaháme.

Nátierka tvarohová s mrkvou

Potrebuje: maslo, tvaroh, mrkvu, soľ

Postup: Do vymiešaného masla pridáme prelisovaný tvaroh a postrúhanú mrkvu. Dochutíme soľou a vymiešame do peny.

Nátierka vajcová so syrom

Potrebuje: maslo, vajcia, mlieko, horčica, cibuľa, soľ, syr tavený

Postup: Maslo vymiešame so syrom, pridáme na tvrdo uvarené postrúhané vajcia, pokrúpanú cibuľu a mlieko. Dochutíme horčicou a soľou a vymiešame do peny.

Nátierka vajcová

Potrebuje: maslo, vajcia, mlieko, horčicu, cibuľu, soľ

Postup: Maslo vymiešame, pridáme na tvrdo uvarené postrúhané vajcia, pokrúpanú cibuľu a mlieko. Dochutíme horčicou a soľou, vymiešame.

Nátierka viedenská

Potrebuje: maslo, tvaroh, kápi, horčica, cibuľa, soľ

Postup: Maslo vymiešame, pridáme prelisovaný tvaroh, pokrúpanú kapiu, cibuľu a dochutíme horčicou. Osolíme podľa chuti a vyšľaháme.

Nátierka džemová

Potrebuje: maslo, džem

Postup: Maslo vymiešame s džemom do peny a natrieme na chlieb, sendvič alebo grahamový rohlík.

Nátierka drožd'ová

Potrebuje: maslo, droždie, cibuľa, soľ, olej

Postup: Na oleji speníme cibuľu, pridáme droždie, popražíme. Necháme vychladnúť. Maslo vymiešame, pridáme vychladnuté opražené droždie, vyšľaháme do peny. Dochutíme soľou.

Nátierka z nivy

Potrebujeme: maslo, syr Niva, mlieko

Postup: Do vymiešaného masla pridáme prelisovaný syr, prevarené mlieko a spolu vyšľaháme.

Nátierka z kuracieho mäsa

Potrebujeme: maslo, olej, soľ, cibuľa, horčica, kurča

Postup: Kurča umyjeme, pokrájame a udusíme na oleji s cibuľou. Vychladnuté mäso vykostíme, pomelieme, pridáme maslo, horčicu a dobre vymiešame.

Nátierka zeleninová (letná)

Potrebujeme: maslo, vajcia, soľ, paprika zeleninová, rajčiny, cibuľa

Postup: Do vymiešaného masla pridáme na tvrdo uvarené a postrúhané vajcia, na jemno pokrájanú cibuľu, papriku a rajčiny. Podľa chuti osolíme a dobre vymiešame.