

POMAZÁNKY

Baklažánová nátierka

Potrebujeme: 100 g cibule, 40 g oleja, 300 g baklažánov, 40 g cesnaku, soľ, mleté čierne korenie

Ako na to: Očistenú pokrúpanú cibuľu zapeníme na oleji, pridáme na kocky pokrúpaný umytý baklažán a posekaný cesnak. Osolíme a dusíme vo vlastnej šťave s malým prídavkom vody. Udusený baklažán rozmiešame na kašu, osolíme, okoreníme a natierame na hrianky.

Baklažánová nátierka Haifa

Potrebujeme: 2 baklažány, cibuľa, 3 paradajky, citrón. šťava, čierne korenie, soľ, 3 čajové lyžičky majonézy

Ako na to: Baklažány umyjeme, a vložíme v šupe upiecť do trúby. Pečieme vo vyhriatej trúbe cca 20 minút. Zatiaľ posekáme cibuľu a paradajky nadrobno. Vyberieme upečený a hnedý baklažán z trúby, prerežeme a vyškrabeme dužinu. Posekáme ju nadrobno, pridáme paradajky, cibuľu a necháme na sitku odtiecť šťavu. Potom pridáme citrónovú šťavu, korenie a soľ s majonézou a dostaneme super lahôdku!

Bryndzová nátierka

Potrebujeme: 200 g bryndze, 200 g masla, mletá červená paprika, 1 malá cibuľa, petržlenová vňať alebo pažítka, chlieb

Ako na to: Bryndzu s maslom vymiešame, pridáme mletú červenú papriku, nadrobno posekanú cibuľu. Všetko dobre premiešame a natrieme na krajce chleba. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou alebo pažítkou.

Bryndzová nátierka s vajcom

Potrebujeme: 80 g masla, 2 vajcia, 80 g cibule, mletá rasca, 200 g bryndze, pažítka soľ

Ako na to: Maslo vymiešame s natvrdo uvarenými a postrúhanými vajcami, primiešame postrúhanú cibuľu a mletú rascu, primiešame

bryndzu, posekanú pažitku a podľa chuti osolíme. Všetko spolu dôkladne premiešame a natierame na chlieb. Podávame s rajčiakmi a zeleninovou paprikou.

Budapeštiansky krém

Potrebujeme: 400 g tvarohu, 80 g masla, 100 g kapie, 50 g cibule, soľ, 0,5 dl mlieka

Ako na to: Pretretý tvaroh, maslo, nadrobno pokrúpanú kapiu, kúsok postrúhanej cibule a soľ dobre premiešame. Krém podľa potreby zriedime mliekom. Natierame na chlieb.

Cesnaková pomazánka

Potrebujeme: 300g Eidamskej tehly, 3 strúčiky cesnaku, 3 lyžice majonézy, 1 lyžica biely jogurt

Ako na to: Syr nastrúhame na jemnom strúhadle, prepucíme očistený cesnak a pridáme majonézu, jogurt. Na koniec všetko dobre premiešame. Najlepšie chutí s čerstvým rožkom.

Cesnaková nátierka

Potrebujeme: 100 g taveného syra, 2 vajcia uvarené natvrdo, 60 g masla, 20 g cesnaku, soľ, pažitka, 1/4 citróna

Ako na to: Tavený syr rozotrieme, pridáme jemne nastrúhané vajcia, zmäknuté maslo, cesnak rozotretý so soľou a vymiešame. Nakoniec pridáme posekanú pažitku a šťavu z citróna.

Cesnaková nátierka

Potrebujeme: 1 kyslú pochúťkovú smotanu, 20 dkg tvrdého syra Eidam, 5 strúčikov cesnaku, štipku soli

Ako na to: Tvrdý syr nastrúhame na tenkom strúhadle nadrobno, zmiešame s pochúťkovou smotanou a pretlačíme cesnak, všetko dobre premiešame a podľa chuti osolíme. Natierame na očka z rohlíku a prizdobíme kúskom olivy.

Cesnakovo-mrkvová nátierka

Potrebujeme: *mrkva surová, cesnak, majonéza*

Ako na to: Mrkvu nastrúhame na jemno, pridáme majonézu podľa potreby a zmiešame s roztláčeným cesnakom - podľa chuti. Dávame na očka, hrianky (urobené bez tuku)

Chlebíčky zapekané so syrovou nátierkou

Potrebujeme: *1 sendvič, 100 g masla, 2 žĺtky, 200 g ementálskeho syra, soľ, zelená petržlenová vňať, mletá červená paprika*

Ako na to: Sendvič nakrájame na plátky a na časti masla po oboch stranách opečieme. Zo zvyšku masla, žĺtkov a postrúhaného syra vymiešame nátierku, osolíme ju, zamiešame do nej posekanú petržlenovú vňať a natierame na chlebíčky. Povrch poprášime mletou červenou paprikou a zapečieme v horúcej rúre.

Chrenová nátierka

Potrebujeme: *3 polievkové lyžice postrúhaného chrenu, 3 natvrdo uvarené vajcia, 1 pohár majolky, 1 čajová lyžička vegety, 1 čajová lyžička horčice, podľa chuti soľ*

Ako na to: Do postrúhaného chrenu pridáme prelisované /na cesnakovom lise/ natvrdo uvarené vajcia majolku, horčicu, vegetu, soľ, všetko spolu pomiešame a natierame na tousty, ako podkladovú nátierku k šunkovým alebo salámovým chlebíčkom.

Chutná salámová nátierka

Potrebujeme: *125 g masla, 200 g diét. salámy, 1syr - Bambíno, korenie, soľ, horčica, cibuľka*

Ako na to: Všetky pripravené suroviny dáme do nádoby a ručným mixérom rozmixujeme do hladkej zmesi (asi 2 min). Natierame na grahámové, celozrné alebo biele pečivo. Množstvo vystačí na chutnú večeru i desiatu pre 4-čl. rodinu.

Drožd'ová nátierka

Potrebujeme: 20 g masti, 20 g cibule, 30 g drožd'ia, 1 natvrdo uvarené vajce, 100 g masla, trošku mlieka, trošku sardelovej pasty; 100 g údeného mäsa alebo salámy, 1 malá kyslá uhorka

Ako na to: Na masti speníme posekanú cibuľu, pridáme drožd'ie a opražíme. Do mixéra dáme vychladnuté drožd'ie, pridáme posekané vajce, maslo, mlieko, sardelovú pastu a rozmixujeme. Do hotovej nátierky pridáme nadrobno posekané údené mäso, uhorku a premiešame.

Drožd'ová teplá nátierka

Potrebujeme: štvrtka masla, 1 balík drožd'ia čerstvého, 1 malá cibuľa, 2 žĺtky, mlieko, strúhanka, čerstvá petržlenová vňať

Ako na to: Cibuľku speníme na masle, pridáme čerstvé drožd'ie, necháme ho rozpustiť a chvíľku miešame, pridáme vaječné žĺtky, mlieko na zriedenie zmesi, ak je zmes rídka zahustíme strúhankou, podávame na hrianke alebo topinke, ozdobíme petržlenovou vňaťou

Falošná treska

Potrebujeme: 250 g tvarohu, 3 vajička uvarené na tvrdo, 1 karotku, 3 sladko-kyslé uhorky, 1 cibuľa, soľ, horčica, ochutená majonéza

Ako na to: Vajička a cibuľu pokrájame, uhorky a mrkvu postrúhame. Pridáme tvaroh, korenie soľ, majonézu a premiešame.

Francúzka nátierka "French Paté" (FR)

Potrebujeme: 200g strúhanky, 80ml vody, 2 lyžice oleja (najlepšie olivového), 1 bobkový list, 1 a pol lyžičky tymiánu, 500ml najemno nakrájanej cibuľky, 1/4 lyžičky majoránky, 1 lyžička oregana, 1 a pol lyžička bazalky, 1 a pol lyžica Tebi, 3/4 lyžičky morskej soli, 1 lyžička rozotretého cesnaku, 60ml bezmliečneho rastlinného margarínu

Ako na to: Najskôr namočíme strúhanku do vody. Zamiešame a necháme zmäknúť. Na rajnicu dáme olej, bobkový list a tymián, mierne zahrejeme a pridáme cibuľku, ktorú pražíme spolu s korením

do zmäknutia. Keď je cibuľka hotová, odstránime bobkový list a pridáme ostatné prísady, okrem margarínu. Dusíme na miernom plameni 15 minút. Medzitým si roztopíme margarín (nepripáliť!), ktorý potom pridáme do takto pripravenej zmesi. Dôkladne zamiešame, dáme do vhodnej nádoby a necháme vychladnúť. Výborná je na opečený chlieb.

Haringová nátierka

Potrebujeme: 2 haringy, 80 g masla, mletá červená sladká paprika, muškátový orech, 70 g masla, zelená petržlenová vňať, 40 g cibule

Ako na to: Haringy dobre umyjeme v niekoľkých vodách, stiahneme z nich kožu, vyberieme kosti, pokrájame a dáme na rozpustené maslo. Pridáme červenú papriku, trochu postrúhaného muškátového orecha a za podlievania vodou dusíme asi 15 minút. Po udusení pretrieme a necháme vychladnúť. Druhú dávku masla vymiešame do peny. Pridáme pretreté haringy a spolu zamiešame. Natrieme na chlieb a ozdobíme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou alebo cibuľou pokrájanou na tenké kolieska.

Hrianky s pečeňovou nátierkou

Potrebujeme: 20 g masti, 20 g cibule, 100 g pečene, soľ, mleté čierne korenie, 1 natvrdo uvarené vajce, 50 g škvariet, 1 lyžička horčice, sendvič

Ako na to: Na masti speníme posekanú cibuľu, pridáme umytú pokrájanú pečeň a rýchlo upečieme. Podležeme troškou vody a vychladnutú pečeň aj so šťavou vložíme do mixéra. Pridáme soľ, mleté čierne korenie, uvarené posekané vajce, horčicu, škvarky a všetko spolu zmixujeme, alebo dvakrát premelieme na mäsovom mlynčeku. Zo sendviča nakrájame tenké plátky, ktoré po oboch stranách opečieme. Vychladnuté natierame pečeňovou nátierkou a ozdobíme kyslou uhorkou.

Ďuskova výborná nátierka

Potrebujeme: 1 stredne veľkú cibuľu, 2 kocky syrokrému, 2 polievkové lyžice masla, 2 polievkové lyžice horčice, 1 konzervu sardiniiek vo vlastnej šťave, soľ, korenie

Ako na to: Všetko spolu dobre vymiešame. Hotovú nátierku necháme 10 - 15 minút postáť v chladničke. Natrieme na chlieb, ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Jemná hubová nátierka

Potrebujeme: 500 g hríbov alebo šampiňónov, šťava z citróna, soľ, 0,2 dl oleja, 20 g masla, 20 g hladkej múky, 0,2 dl bieleho vína, zelená petržlenová vňať, 2 žĺtky

Ako na to: Huby nadrobno pokrájame, pokvapkáme citrónom, osolíme a podusíme na malom množstve oleja. Z masla a múky pripravíme bledú zápražku, zriedime ju so šťavou, ktorú popustili huby, niekoľkými kvapkami bieleho vína, rozšľaháme a povaríme na hustú omáčku. Do omáčky pridáme huby, soľ, zelenú petržlenovú vňať a žĺtky, zamiešame a hneď odstavíme. Natierame na opečené hrianky zo sendviča.

Jemná nátierka zo syra niva

Potrebujeme: 100 g masla, 60 g tvarohu, 160 g syra Niva, soľ, 1,5 dl sladkej smotany

Ako na to: Maslo vymiešame do penista, pridáme pretretý tvaroh a syr, trochu soli, dobre premiešame a nakoniec zľahka vmiešame vyšľahanú smotanu. Nátierku natierame na plátky zo sendviča alebo ňou plníme slané pečivo. Podávame s čajom.

Krabia nátierka

Potrebujeme: 1 MAJOLENKU Helmans, 1 krabie tyčinky mrazené, polovica citróna

Ako na to: Krabie tyčinky povaríme 2 minúty vo vode, potom ich najemno posekáme, zmiešame s majolenkou a citrónovou šťavou.

Kyjevská sardinková nátierka

Potrebujeme: 1 konzervu sardiniek vo vlastnej šťave, 1 konzervu tuniaka, 1 konzervu treščeje pečene, 1 stredne veľká cibuľa, 2-3 vajička, citrón, horčica, korenie mleté, rasca, soľ, maslo (200 g)

Ako na to: Vajcia uvaríme natvrdo a necháme vychladnúť, do misky dáme tuniaka, sardinky a treščiu pečeň a vidličkou rozdrobíme a premiešame. Pridáme najemno pokrájanú cibuľu, vajička nastrúhame na jemnom struháku rovno do misky. Pridáme horčicu (podľa chuti), pridáme šťavu z jednej polovice citróna (postupne primiešavame). Pridáme korenie (najlepšie cayenské), rascu, soľ podľa chuti a nakoniec primiešame maslo. Všetko pomaly premiešame vidličkou v kombinácii s lyžicou. Po vychladnutí podávame na čiernom chlebe, ozdobíme plátkom citróna a petržlenovou vňaťou.

Miešaný tvaroh s cibuľkou a pažitkou

Potrebujeme: 100 g masla, 400 g mäkkého tvarohu, 1 dl smotany, 120 g cibule, pažitka, soľ

Ako na to: Maslo dôkladne vymiešame, pridáme pretretý tvaroh a zriedime ho so smotanou. Pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, posekanú pažitku a podľa chuti osolíme. Podávame k zemiakom uvareným v šupke alebo natierame na čierny chlieb.

Mozočková nátierka

Potrebujeme: 500 g mozočku, 1 malá cibuľka, trochu petržlenovej vňate, soľ, korenie, 1/2 lyžičky sardelovej pasty, 2 vajička, 3 lyžice oleja, pažitka, sendvič

Ako na to: Mozoček namočíme do horúcej vody a odbalíme. Na oleji speníme nadrobno pokrájanú cibuľku, pridáme posekaný mozoček, sardelovú pastu, korenie, posekanú petržlenovú vňať a podusíme. Za stáleho miešania pridáme vajička. Keď zmes zhustne, hneď ňou natrieme pripravený sendvič. Podávame teplé s čajom.

Mrkvová nátierka

Potrebuje*me: mrkva, syrokrem, 3-5 lyžíc tatarskej omáčky, 3-4 lyžice majonézy, štipku soli, štipku vegetky, 3 strúčiky cesnaku*

Ako na to: Mrkvu nastrúhať / na strúhadle nie príliš na hrubo - čiže strdene/, pridať tatársku, syrokrem, majonézku, soľ a vegetku, všetko vymiešať na natierať na topinky alebo chlebiky z hriankovača. Chuti to znamenite, ako nápoj podávame čaj.

Mrkvová nátierka

Potrebuje*me: na 1 osobu 2 mrkvy, tatarská omáčka, soľ, peper, trochu cibule*

Ako na to: Mrkvu postrúhame, pridáme tatarskú omáčku /podľa chuti/. Do toho postrúhame cibuľu /len málo, lebo potlačí chuť mrkvy/. Podľa chuti osolíme a popepríme.

Mäsová nátierka

Potrebuje*me: 200 g hovädzieho mäsa z polievky, 40 g masla, 1/4 cibule, mleté čierne korenie, horčica, soľ*

Ako na to: Do vymiešaného masla zamiešame zomleté hovädzie mäso, postrúhanú alebo najemno nakrájanú cibuľu, soľ, mleté čierne korenie a horčicu.

Nátierka zo surovej pečene

Potrebuje*me: 200 g tel'acej pečene, 50 g tvrdého syra, 50 g cibule, 20 g sladkokyslej uhorky, 2 vajcia, soľ, 10 g strúhanky*

Ako na to: Umytú pečeň dvakrát pomelieme, pridáme postrúhaný syr, postrúhanú cibuľu, sladkokyslú uhorku, a posekané vajcia, podľa chuti dosolíme, zahustíme strúhankou, všetko dobre premiešame a podávame s čerstvým pečivom.

Nátierka s ovsenými vločkami

Potrebujeme: 20 g ovsených vločiek. 2 dl mlieka, 150 g masla, 10 g rajčiakového pretlaku, soľ

Ako na to: Ovsené vločky vopred namočíme do mlieka. Maslo vymiešame do penista, primiešame doň napučané vločky, ochutíme rajčiakovým pretlakom a osolíme. Natierame na čierny chlieb.

Nátierka z droždia

Potrebujeme: 50 g masla, 150 g cibule, 200 g droždia, 1,2 dl mlieka, soľ, 10 g strúhanky, 4 vajcia, 10 g uhorky, horčica

Ako na to: Na masle speníme cibuľu a opražíme droždie. Keď začne voňať, podlejeme ho mliekom, osolíme, zahustíme trochou strúhanky a spolu povaríme. Nakoniec primiešame nadrobno pokrájanú salámu, natvrdo uvarené vajčička, uhorku a ochutíme horčicou. Ihneď natierame na chlieb. Aby nátierka bola teplejšia, natierané chlebíčky môžeme pokvapkať roztopeným maslom a na chvíľku ich dať do rúry zapieť.

Nátierka z Nivy s pivom

Potrebujeme: Plesňový syr(Niva) 250 g, maslo 125 g, 1 stredná cibuľa, cca 5cl svetlého piva

Ako na to: Cibuľu pokrájame na veľmi malé kúsky, potom všetky zložky zmiešame dokopy, najlepšie v mixéri, pivo pridáme podľa potreby na dosiahnutie konzistencie na natieranie na čerstvý chlieb.

Nátierka z plesňového syra

Potrebujeme: 1 plesňový syr (Niva), lyžička koňaku, chren

Ako na to: Syr dobre rozotrieme, vmiešame koňak, natrieme na chlieb a ozdobíme postrúhaným chrenom.

Nátierka z rýb v rajčiakovej šťave

Potrebujeme: 1 krabica rýb v tomate, 100 g plešňového syra, 80 g masla, 30 g cibule, soľ, 1/4 citróna

Ako na to: Do mixéra vyklopíme konzervu rýb aj so šťavou, pridáme postrúhaný syr, maslo, nadrobno pokrájanú cibuľu, soľ, šťavu z citróna a spolu mixujeme asi 3 minúty. Podávame so slaným pečivom a čajom.

Nátierka z trešče pečene

Potrebujeme: 1 škatuľka trešče pečene, 4 vajcia uvarené natvrdo, 20 g masla, 50 g cibule, horčica, soľ

Ako na to: Treščiu pečeň rozotrieme, pridáme pretreté vajcia, maslo, postrúhanú cibuľu, premiešame, podľa potreby ešte rozriedime olejom z konzervy. Nakoniec ochutíme horčicou a osolíme. Podávame s pečivom a čajom.

Nátierka z tvrdého syra

Potrebujeme: 100 g tvrdého syra, 1 lyžička majonézy, 1 vajce, kečup, mletá červená sladká paprika, soľ

Ako na to: Tvrdý syr pokrájame na drobné kúsky, vajce uvarené natvrdo jemne posekáme, pridáme majonézu, kečup a soľ a zamiešame. Natrieme na chlieb a posypeme červenou paprikou.

Nátierka z údeného mäsa

Potrebujeme: 200 g údeného mäsa, 1 smotanový syr, 50 g majonézy, 20 g chrenu

Ako na to: Údené mäso jemne zomelieme a vmiešame do smotanového syra. Mäso i syr môžeme tiež vymixovať na jemnú kašu a primiešať majonézu s postrúhaným chrenom. Namiesto chrenu môžeme pridať 50 g nadrobno posekanej cibule

Nátierka z vaječných žĺtkov

Potrebujeme: 150 g masla, soľ, 20 g horčice, 4 vajcia uvarené natvrdo, 100 g cibule, mleté čierne korenie, pažitka

Ako na to: Maslo vymiešame so soľou, horčicou a pretretými vaječnými žĺtkami, osolíme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, podľa chuti čierne korenie. Všetko zľahka premiešame. Natierame na chlieb a povrch posypeme posekanými vaječnými bielkami a pažitkou.

Nátierka zo sóje I.

Potrebujeme: Sója, syr eidam, maslo Rama, cibuľa, pochútková smotana, soľ, horčica, kyslá uhorka

Ako na to: Sálku uvarenej a dvakrát pomletej sóje (alebo rozmixovanej s trochou mlieka) vymiesame s jednou na kostičky nakrájanou cibuľou, dvoma lyzicami Ramy, malou lyžičkou horčice, dvoma lyzicami postrúhaného Eidamu, jednou na drobno nakrájanou kyslou uhorkou. Posolíme. Keď je to veľmi husté, pridáme lyžičku pochútkovej smotany. Podávame na hriankach.

Tip: Keď namáčame den vopred sóju, zalejte ju nie studenou, ale vriacou vodou. Bude super mäkká.

Nátierka zo syra "Niva"

Potrebujeme: 15-20 dkg Nivy, 2 trojuholnícky Lunex-u (prípadne ineho taveného syra), kusok masla, 3-4 strúčiky cesnaku, soľ podľa chuti

Ako na to: Pred prípravou nechajte všetky potrebné suroviny zohriať na izbovu teplotu. Nivu roztlacte vidličkou. Do roztlacenej Nivy pridajte tavený syr, maslo, roztlaceny cesnak. Všetko dobre vymiesajte. Natierku dochutte podľa potreby solou. Natierku natrite na staršie pečivo a nechajte v horúcej rure zapieť cca 5-10 minút. Do natierky môžete pridať aj akýkoľvek nastruhany tvrdý syr. Natierka sa hodi k pivu, alebo vinu.

NIVA nátierka a'la L'UBO

Potrebujeme: *syр Niva 15dkg, 1 stredná cibuľa, olivy 10-15ks, mlieko, maslo 5dkg*

Ako na to: Vymiešame maslo so syrom Niva potom pridáme trochu mlieka a môžeme pridať aj trochu vody z olív, keď bude mať nátierka správnu hustotu pridáme na drobno posekanú cibuľu a olivy. Krajšiu farbu nátierka získa ak budú olivy plnené kápiou. Kto má rád cesnak nemusí sa báť ho tam pridať. Dobrú chuť.

Oškvarková nátierka s cibuľou

Potrebujeme: *250 g oškvariek, 50 g masti, soľ, cibuľa*

Ako na to: Škvarky zomelieme na mäsovom mlynčeku, pridáme k nim bravčovú masť, podľa chuti osolíme a spolu dobre premiešame. Čierny chlieb pokrájame na tenké plátky, natierame ho škvarkovou nátierkou a ozdobíme nadrobno posekanou cibuľou.

Paprikový tvaroh

Potrebujeme: *300 g tvarohu, 3 zelené papriky, 6 lyžíc smotany, soľ, 8 plátkov čierneho chleba*

Ako na to: Tvaroh prelisujeme a vymiešame so smotanou. Pridáme nadrobno pokrájanú papriku, soľ, dobre premiešame a natierame na čierny chlieb. Podávame s chlebom.

Paradajkovo - papriková nátierka

Potrebujeme: *3kg paradajok, 1 horčicový pohár octu, 1 horčicový pohár kryšt. cukru, 1 horčicový pohár oleja, 1 čajová lyžička soli, 1/2 kg papriky - najlepšie baranie rohy alebo feferónky*

Ako na to: Umyté paradajky, olej, ocot, cukor, soľ dáme do väčšej nádoby variť tri hodiny. Keď masa začne vriieť, pokračujeme vo varení na najmenšom plameni a občas premiešame. Po zhustnutí rozmixujeme, prepasirujeme cez sitko a pridáme zomletú papriku, alebo baranie rohy, alebo feferónky aj s jaderníkom a ešte varíme pol hodinu. Po uvarení dáme do ohárikov a krátko / asi 5 min./

zastريلizujeme. Pomazánka je veľmi dobrá na špagety, k párkom a k rôznym pečeným mäsám. Z jednej dávky sa urobí asi 12 pohárikov z výživy.

Pečeňová nátierka

Potrebujeme: 200 g pečene, 20 g údenej slaniny, 1 cibuľa, 1/2 strúčika cesnaku, mleté čierne korenie, majorán, 1 žltok, muškátový oriešok, soľ

Ako na to: Na rozpraženej pokrájanej údenej slanine zapeníme pokrájanú cibuľu a na nej prudko opečieme pečeň pokrájanú na kocky. Posolíme, pridáme majorán, mleté čierne korenie a rozotretý cesnak a dodusíme. Udusené zomelieme, zamiešame žltok a trochu postrúhaného muškátového orieška.

Pena z údeného mäsa

Potrebujeme: 100 g vareného údeného mäsa, 60 g masla, 1 lyžička horčice, troška soli, mleté čierne korenie, kari korenie, asi 2 lyžičky šľahačky

Ako na to: Varené údené mäso dvakrát premelieme na mäsovom mlynčeku. Maslo s horčicou vymiešame, pridáme zomleté mäso a spolu vymiešame do peny. Osolíme, pridáme mleté čierne korenie, trošku kari korenia a nakoniec vmiešame šľahačku. Penou natierame chlebíčky a vrch ozdobíme kolieskami uhorky.

Perfektos-delikatesa

Potrebujeme: 30 dkg Nivy, 1 kyslú smotanu, 2-3 struky cesnaku, podľa potreby

Ako na to: Nivu roztlačíme vidličkou, alebo nastrúhame. Pridáme kyslú smotanu, roztlačený cesnak a všetko dobre vymiešame na hladkú hmotu. Podávame s čímkoľvek, podľa chuti a výberu, najlepšie však s čerstvým celozrnným pečivom.

Peťova rybacia nátierka

Potrebujeme: 1 konzerva sardiniiek, /Isabel-žlté alebo modré/, 125g masla, malá cibuľka, natvrdo uvarené vajce, horčica, kečup Gurman-jemný /ostrý/

Ako na to: Do porcelánovej misky dáme ikier zbavené sardinky, pridáme maslo a do jemna roztierame vidličkou kým sa sardinky úplne spoja s maslom. Potom pridáme najemno pokrúpanú malú cibuľku, opäť vidličkou roztrieme. Pridáme kávovú lyžičku horčice /podľa chuti/a opäť vidlička, 5 kávových lyžičiek kečupu opäť vidlička a na záver vajce. Posledný krat to všetko roztierame vidličkou, kým nie je vajíčko /bielko/ úplne posekané na drobno. Natierame na rozkrojený biely rožok.

Pikantná tvarohová nátierka

Potrebujeme: 250 g mäkkého tvarohu, 50 g smotanového syra, 2 lyžice pochúťkovej smotany, 1 lyžička sladkej papriky, mleté čierne korenie, soľ, 30 g cibule, 1 strúčik cesnaku

Ako na to: Mäkký tvaroh prelisujeme spolu so syrom. Pridáme pochúťkovú smotanu, papriku, mleté čierne korenie, soľ, nadrobno posekanú cibuľu a postrúhaný cesnak. Všetko spolu dobre vymiešame alebo našľaháme v mixéri. Hotovú nátierku necháme odležať.

Pórová nátierka

Potrebujeme: 400 g póru, 60 g masla, 50 g droždia, 5 vajec, soľ, pažitka

Ako na to: Nadrobno pokrúpaný pór podusíme na masle, pridáme rozdrobené droždie a opražíme ho. Keď začne voňať, primiešame vajcia rozšľahané so soľou a pažitkou a necháme dusiť. Miesto póru môžeme použiť aj cibuľu, avšak potom pridáme mletú rascu.

Red'kovková nátierka

Potrebujeme: *zväzok red'kovkíek, 2 vajcia, maslo(príp. Rama), 2 syrokrémy, trochu mlieka*

Ako na to: Maslo rozmiešame so syrom do penista. Pridáme postrúhané na tvrdo uvarené vajcia. Všetko dobre rozmiešame a nakoniec pridáme nadrobno postrúhanú red'kovku. Ak je pomazánka hustá, pridáme trochu mlieka. Nakoniec dochutíme podľa potreby.

Roquefortová nátierka

Potrebujeme: *200 g roquefortu, 1 smotanový syr, 100 g masla, rasca, mletá paprika, 1/2 dl mlieka, pažítka*

Ako na to: Roquefort a smotanový syr dáme do mixéra, pridáme po kúsku maslo, potíčenú rascu, mletú papriku, mlieko a všetko spolu zmixujeme na hladkú nátierku, ktorou potierame plátky sendviča a posypeme umytou posekanou pažítkou.

Rybacia nátierka jednoducho

Potrebujeme: *konzerva rýb v oleji, majonéza*

Ako na to: Z rýb odstránime kostičky (nie je nutné), dáme ich do taniera alebo misky a vidličkou rozmliaždime. Zamiešame s olejom z konzervy. Pridáme majonézu podľa chuti (cca 150g) a zamiešame. Výborné na jednohubky, či chlebíčky (k vínu), ale i klasické raňajky

Salámová nátierka

Potrebujeme: *60 g parížskej alebo šunkovej salámy, 50 g masla, soľ*

Ako na to: Do vymiešaného masla pridáme posekanú alebo zomletú salámu, podľa chuti dosolíme a premiešame.

Sardinková nátierka

Potrebujeme: *2 natvrdo uvarené vajcia, 30 g masla, 1 konzerva sardiniíek, 1 mladá sladkokyslá uhorka, 1 malá cibuľa, soľ, 1 lyžička citrónovej šťavy*

Ako na to: Vychladnuté vajcia jemne postrúhame, primiešame maslo. Sardinky vidličkou roztláčime a postupne ich i s olejom zašľaháme do vaječnej zmesi. Nakoniec primiešame nadrobno posekanú a cibuľu. Vmiešame do peny, dochutíme soľou a citrónovou šťavou.

Sardinková nátierka 2.

Potrebujeme: 4 sardinky, 1 uvarený žltok, 40 g masla, 1/4 cibule, niekoľko koliesok citróna, soľ

Ako na to: Zo sardiniek odstránime chrbtové kosti, pridáme maslo, uvarený žltok, cibuľu pokrájanú nadrobno a soľ a dobre vymiešame. Natrieme na opečené chlebíčky alebo kolieska rožkov. Ozdobíme kolieskom citróna bez kôry.

Sardinková nátierka 3.

Potrebujeme: 1 konzerva sardiniek aj s olejom, 50 g masla, 50 g smotanového syra, soľ, citrónová šťava, 10 g cibule

Ako na to: Sardinky roztláčime vidličkou a zmiešame spolu s olejom. Do misy dáme maslo, postrúhaný alebo prelisovaný syr a vymiešame. Zmiešame spolu so sardinkami, podľa chuti osolíme, pridáme citrónovú šťavu a nadrobno posekanú cibuľu. Všetko dobre premiešame a hotovú nátierku natierame na chlebíčky, ktoré potom ozdobíme plátkami citróna a byľkou zeleného petržlenu.

Sardinková nátierka 4.

Potrebujeme: konzervu sardiniek, cibuľu, zelenú papriku, mäkký syr /bambino/, maslo, kečup a horčica

Ako na to: Zo sardiniek odstránime drobné kostičky, pridáme na drobno posekanú cibuľu, zelenú papriku a ostatné prísady, všetko dobre vymiešame a s chuťou môžeme konzumovať /pečivo, chlieb, topinky/. Dobrú chuť!

Sardinková nátierka s vajcami

Potrebujeme: 100 g masla, 1 krabica sardiniek, 2 vajcia, 2 rajčiaky, kyslá uhorka, citrónová šťava

Ako na to: Maslo dobre vymiešame do spenenia, pridáme sardinky aj s kostičkami, dobre vymiešame, prikvapáme olej so sardiniek a pridáme natvrdo uvarené pretlačené žĺtky a nadrobno posekané uvarené bielky. Všetko spolu dobre premiešame. Natreté chlebíky ozdobíme kolieskami rajčiaka, prípadne kyslej uhorky a pokvapáme citrónovou šťavou.

Sójová majonéza

Potrebujeme: 250ml sójového mlieka, 200ml rastlinného oleja, 1/2 lyžičky morskej soli, 1 lyžicu sušenej cibule, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice citrónového koncentrátu

Ako na to: Najskôr všetky prísady (okrem citrónového koncentrátu) rozmixujeme. Mixujeme asi 5 minút. Potom prelejeme obsah do vysokej nádoby a metličkou pomaly vmiešame citrónový koncentrát. Nádobu uzavrieme a dáme do chladničky vychladiť.

Syrová nátierka

Potrebujeme: tvrdý syr /tehla/, maslo 1:1 tatárska omáčka /majolka, jogurt/ cesnak podľa chuti.

Ako na to: Syr postrúhame, cesnak popučíme a všetko dobre zmiešame a natierame na sendvič alebo biely chlieb.

Syrová nátierka s vajcom

Potrebujeme: 1 vajce, 60 g masla, 120 g mäkkého syra, 1 malá lyžička horčice, 1 malá cibuľa, pažítka, mleté čierne korenie, soľ

Ako na to: Vajce uvaríme na tvrdo a vychladnuté postrúhame. Potom ho v miske rozotrieme s maslom, pridáme syr, horčicu, postrúhanú cibuľu, posekanú pažítku, mlté čierne korenie a dochutíme soľou. Dobre vymiešame a potrieme pripravené chlebíčky.

Syrová pomazánka

Potrebujeme: 15 Dg pomazánkové maslo, 2 natvrdo uvarené vajčička, 5 Dg eidam syr, horčica, soľ, kyslá uhorka.

Ako na to: V miske rozotrieme pomazánkové maslo s horčicou, soľou a žĺtkami z uvarených vajíčok. Potom pridáme nastrúhaný syr, nastrúhané bielky a kyslú uhorku, osolíme, ochutíme horčicou. Mažeme na tmavý chlieb a zdobíme plátkami rajčín.

Syrovo-droždiová nátierka

Potrebujeme: *droždie, lunex, maslo, soľ, petržlen. vňať, cibuľka*

Ako na to: Na troške oleja opražíme cibuľku, pridáme rozmrvené droždie a necháme rozpustiť, pridáme lunex, trošku masla. Spolu vymiešame do hladka, na záver pridáme štipku soli a petržlen. vňať.

Tatárska nátierka

Potrebujeme: *200 g hovädzej sviečkovice, 1 žĺtok, horčica, cibuľa, pažitka, soľ, mleté čierne korenie*

Ako na to: Umyté a osušené mäso jemne zomelieme, vmiešame doň žĺtok, horčicu, pridáme jemne posekanú cibuľu a pažitku. Podľa chuti osolíme, okoreníme a ešte spolu dobre zamiešame. Hotovú natierame na hrianky zo sendviča. Povrch môžeme ozdobiť kolieskami cibule.

Tofu nátierka

Potrebujeme: *25 dkg bieleho tofu, 1 kvasnice, majoránku, soľ, cesnak, cibuľa, olej*

Ako na to: Upražíme 1 väčšiu cibuľku na oleji do ružova a pridáme rozdrobené kvasnice. Keď začnú voňať pridáme nastrúhané tofu (na väčšom struháčku). Pomiešame a hneď dochutíme majoránkou, soľou a napokon cesnakom (podľa chuti). Dusíme asi 5 min. Podávame na čerstvom chlebe.

Tvarohová nátierka

Potrebujeme: *400 g mäkkého tvarohu, 80 g masla, 1 dl kyslej smotany, 50 g cibule, pažitka, mletá červená paprika, soľ*

Ako na to: Mäkký tvaroh rozmiešame s maslom, soľou a smotanou. Pridáme postrúhanú cibuľu a posekanú pažítku. Posypeme červenou paprikou.

Tvarohová nátierka 2.

Potrebujeme: 1 tvaroh, 1 cibuľu, 3 natvrdo uvarené vajcia, 1 mrkvu, 1-2 kyslé uhorky, 1 majolka, soľ

Ako na to: Tvaroh vymiešame s nadrobno pokrúpanou cibuľou, postrúhanou mrkvou, pokrúpanými vajčkami, postrúhanými alebo pokrúpanými kyslými uhorkami. Pridáme majolku, podľa chuti soľ a dobre premiešame.

Tvarohová nátierka 3.

Potrebujeme: 1 tvaroh, 1/2 tatárskej omáčky 1 malú cibulu, 1/2 káv. lyžičky červenej papriky-sladkej, 1káv. lyžičku podravky

Ako na to: Do mixéra (alebo ručného mixéra) dáme rozmixovať na malé kúsky cibulu. Pridáme tvaroh, tatársku omáčku, červenú papriku a podravku. Všetko dobre pomixujeme a podávame na chlieb alebo pečivo.

Tvarohová nátierka narýchlo

Potrebujeme: tvaroh, tatarskú omáčku, 3 vajička, mrkvu, zavárané uhorky, vegetu, soľ, čierne korenie, bazalku, horčicu

Ako na to: Tvaroh dobre rozotrieme vmiešame tatarskú, horčicu. Uvaríme si vajička na tvrdo nakrájame si ich na drobné kocky. Surovú mrkvu nastrúhame nadrobno, taktiež uhorky. Dochutíme koreninami. Vrch posypeme vegetou a položíme list z bazalky. Prajem dobrú chuť.

Tvarohová nátierka s lososom

Potrebujeme: 40 g masla, 40 g lososa, 160 g tvarohu, 0,5 dl smotany, soľ, zelená petržlenová vňať

Ako na to: Maslo vymiešame s rozomletým lososom, primiešame pretretý tvaroh, smotanu, podľa chuti osolíme a dobre spolu vyšľaháme. Hotovú nátierku ozdobíme lososom a zelenou petržlenovou vňaťou.

Tvarohová nátierka s mrkvou

Potrebujeme: 1 žĺtok, 10 g práškového cukru, 50 g masla, 150 g tvarohu, 100 g mrkvy, 20 g orechov

Ako na to: Žĺtky s cukrom vymiešame do penista, pridáme maslo, pretretý tvaroh, nadrobno postrúhanú mrkvu a mleté orechy. Všetko spolu dobre premiešame. Natierame na chlieb alebo na hrianky so sendviča.

Tvarohová nátierka s pórom

Potrebujeme: 1 tvaroh, 1 obyč.maslo, 1 pór, 2 lyžičky tatárskej omáčky, soľ

Ako na to: Zmäknuté maslo vymiešame s tvarohom, pridáme na kolieska nakrájaný pór, tatársku omáčku a dosolíme podľa chuti. Podávame s bielym chlebom. Je to ňuf! :O)

Tvarohová nátierka s rajčiakmi

Potrebujeme: 300 g sladkého tvarohu, 50 g masla, rasca, 200 g rajčiakov, 2 zelené papriky, soľ

Ako na to: Maslo vymiešame, pridáme k nemu pretretý tvaroh, soľ, tlčenú rascu a rajčiaky posekané nadrobno. Dobre rozmiešame, natrieme na chlieb a zdobíme kolieskami zelenej papriky.

Tvarohová nátierka so salámou

Potrebujeme: 250 g tvarohu, 150 g šunkovej salámy, 3 vajcia uvarené natvrdo, 30 g cibule, 15 g sladkokyslej uhorky, soľ, zelená petržlenová vňať

Ako na to: K pretretému tvarohu pridáme nadrobno pokrájanú salámu, vajcia, cibuľu a všetko dobre premiešame v mixéri asi 2 minúty. Pridáme sladkokyslú uhorku nakrájanú na kocky, soľ a zelenú petržlenovú vňať a znovu mixujeme asi minútu. Natierame na maslom natretý chlieb alebo pečivo.

Tvarohová nátierka so šunkou

Potrebujeme: 300 g jemného tvarohu, 150 g šunky, 1 dl kyslej smotany, soľ, pažitka

Ako na to: Tvaroh prelisujeme, dobre rozmiešame, pridáme soľ, smotanu, nadrobno pokrájanú šunku, posekanú pažitku a všetko ešte raz dobre premiešame.

Podávame s čiernym chlebom alebo mliekom.

Tvarohovo salámová nátierka

Potrebujeme: 1 tvaroh, 100g diét. salámy, 2-3 strúčky cesnaku, asi krabicku mäkkých trojuholníčkov, alebo iného mäkkého syru, maslo

Ako na to: Salámu si nastrúhame na jemnom strúhadle a všetko spolu mixujeme šľahačom do spenenia. Podávame so zeleninou. Dobrú chuť

Údená pomazánka

Potrebujeme: 1 netučný tvaroh, 20 Dg údený syr výraznej chuti, 1 malá majolka, soľ, 3 lyžice mlieka, petržlen. vňať, rajčiny, paprika.

Ako na to: Tvaroh rozšľaháme s mliekom, jemne nastrúhaným syrom, majonézou a soľou. Mažeme na chlieb a zdobíme kolieskami rajčín, zelenou paprikou a kučeravou petržlenovou vňaťou.

Udenáčová nátierka

Potrebujeme: 2 udenáče, 1 uvarený žĺtok, 20 g masla, 40 g cibule, 1 jablko, 1 lyžička horčice, soľ

Ako na to: Z udenáčov vyberieme kosti a rozotrieme ich uvareným žĺtkom, maslom a postrúhanou cibuľou. Pridáme postrúhané jablko s horčicou, dosolíme premiešame a natrieme na chlieb.

Vajcová nátierka

Potrebujeme: 30 g sardelovej pasty, 100 g masla, 4 vajcia, 10 g čerstvého droždia, 20 g cibule, 20 g horčice, zelená petržlenová vňať, mleté čierne korenie, soľ

Ako na to: Sardelovú pastu alebo sardinky dobre rozotrieme s maslom, primiešame nadrobno posekané vajcia uvarené natvrdo, jemne nakrájanú zelenú petržlenovú vňať, horčicu, mleté čierne korenie, rozmrvené droždie a postrúhanú cibuľu a dobre premiešame.

Vaječná nátierka

Potrebujeme: 4 vajcia, 80 g masla, 1 cibuľa, 100 g salámy, soľ, horčica, pažítka

Ako na to: Vajcia uvaríme natvrdo. Potom ich olúpeme, rozkrojíme, žĺtky vyberieme a vymiešame s maslom do peny. Pridáme nadrobno posekanú cibuľu, posekané bielky, 50 g salámy, dochutíme soľou a horčicou. Všetko spolu premiešame a natrieme na krajce chleba, ktoré ozdobíme kornútkami sformovanými zo zvyšnej salámy a posekanou pažítkou.

Výborná rybacia nátierka

Potrebujeme: 1 krabička rýb /najlepšie sardinky v oleji/, 1 krabička syrokrému - 3 ks, 2 lyžice horčice, 2 lyžice chrenu, 1-2 cibule, trochu vegety, 1 celé maslo

Ako na to: Sardinky, syry, horčicu, chren, cibule a vegetu rozmixujeme a nakoniec pridáme maslo. Potom podávame.

Zapekanky

Potrebuje*me: kúsky chleba - aj starší, maslo, horčica, mäkká saláma, paprika - červená - zelená, rajčiny, tvrdý syr na strúhanie, trochu oleja, prísady a korenie podľa chuti*

Ako na to: Na vymastený(olejom)plech poukladáme krajce chleba, ktoré jemne natrieme maslom, horčicou a poukladáme na to všetky prílohy. Zapečieme.

Škvarková nátierka

Potrebuje*me: 20 dkg škvariet, 3 varené vajcia, 8 dkg cibule, 3 lyžice horčice, čierne korenie, soľ*

Ako na to: Škvarky zomelieme spolu s uvarenými vajčkami a cibuľou, pridáme horčicu, soľ, čierne korenie a dobre spolu vymiešame. Podávame s tmavým chlebom a uhorkou.

Šunková nátierka

Potrebuje*me: 100 g šunky, 80 g masla, 1 lyžica horčice, 2 lyžice mlieka alebo smotany, 2 vajcia, 1/4 cibule, 1 malá kyslá uhorka, soľ*

Ako na to: Do mixéra vložíme šunku pokrúpanú na kocky, maslo, horčicu, mlieko alebo smotanu, pokrúpané vajcia uvarené natvrdo a soľ a zmixujeme. Nakoniec pridáme cibuľu a uhorku pokrúpanú nadrobno, premiešame a natrieme na chlieb.

Šunková nátierka 2.

Potrebuje*me: 300 g šunky, 80 g masla, soľ, red'kovka*

Ako na to: Šunku pomelieme, pridáme maslo, soľ a dobre vymiešame. Nátierkou natrieme čierny chlieb a ozdobíme koliskami red'kovky.

Šľahačkový chren

Potrebuje*me: 1/4 litra šľahačkovej smotany, 100 g postrúhaného chrenu, soľ, cukor, citrónová šťava*

Ako na to: Dobře schladenú šľahačkovú smotanu ušľaháme do tuha. Primiešame do nej jemne postrúhaný chren, podľa chuti pridáme soľ, práškový cukor a citrónovú šťavu. Všetko spolu zamiešame.