

Nátierky, ktoré pripravili pani učiteľky

Nátierka lososovo - mrkvová

250g jemného tvarohu, 2 mrkvy, 2 biele jogurty alebo tatárska omáčka, drvený losos - pol kelímku, cesnak, čierne korenie, soľ.

Pracovný postup:

- všetko spolu spojíme.

Nátierka brokolicová so smotanou

Uvarená brokolica, 2 lyžice kyslej smotany, 1 lyžica majonézy, cesnak prelisovaný, soľ.

Pracovný postup:

Uvarenú brokolicu rozmixujeme spojíme s ostatnými prísadami a dochutíme soľou.

Nátierka brokolicová so syrom

Uvarená brokolica, pomazánkové maslo, vajce uvarené na tvrdo, nastrúhaný ementál, lyžička horčice, čierne korenie, soľ.

Pracovný postup:

- všetko spolu spojíme.

Nátierka z medvedieho cesnaku

Maslo, tavený syr, cesnak, medvedí cesnak, soľ.

Pracovný postup:

- všetko spolu spojíme a prešľaháme ponorným mixérom.

Nátierka mrkvovo - cesnaková

3dcl oleja, 1dcl mlieka (1,5%), 2 lyžice horčice, 1 lyžička vegety, 1 mrkva, 2-3 strúčiky cesnaku.

Pracovný postup:

- olej, mlieko vychladíme na rovnakú teplotu, pridáme horčicu, vegetu a vyšľaháme ponorným mixérom. Pridáme rozmixovanú mrkvu a cesnak. Prešľaháme na jemno.