

■ Pikantná krémová nátierka

125 g krémového syra (najlepšie Philadelphia, príp. mäkký tvaroh, žervé či Lučina), 1 červená paprika, 1 – 2 zelené papričky čili, 1 lyžica vínneho octu, 1 lyžička citrónovej šťavy, ½ lyžičky kryštálového cukru, soľ, nahrubo pomleté čierne korenie

Červenú papriku a papričky čili zbavíme jadrovníkov a nakrájame na malé kocky. Spojíme ich krémovým syrom, dochutíme octom, citrónovou šťavou, cukrom, soľou, čiernym korením a premiešame.

■ Paradajková nátierka

200 g čerstvých paradajok, 100 g Lučiny, 2 tehličky smotanového topeného syra, 1 lyžička plnotučnej horčice, 1 lyžička mlieka, soľ

Lučinu vymiešame s topeným syrom, horčicou a mliekom. Pridáme paradajky nakrájané na malé kocky, osolíme a dobre premiešame.



Paradajková nátierka s cibuľou

200 g čerstvých paradajok, 1 žltá cibuľa, 3 tehličky smotanového topeného syra, 2 lyžice majonézy, 2 lyžice kyslej smotany, soľ, nahrubo pomleté čierne korenie, 1 lyžica nasekanej čerstvej petržlenovej vňate

Syr rozmiešame s majonézou a kyslou smotanou. Umyté paradajky pokrájame na malé kocky, cibuľu ošúpeme a nakrájame najemno. Premiešame ich s pripravenou syrovou zmesou, osolíme, okoreníme a nakoniec vmiešame petržlenovú vňať.



Paradajková nátierka s cesnakom a bazalkou

200 g čerstvých paradajok, 50 g masla, 250 g mäkkého tvarohu, 2 roztlačené strúčiky cesnaku, 1 lyžička citrónovej šťavy, soľ, nahrubo pomleté čierne korenie, čerstvá bazalka

Zmäknuté maslo, tvaroh, umyté a po-krájané paradajky, cesnak a citrónovú šťavu vložíme do mixéra, osolíme, okoreníme a rozmixujeme. Nakoniec zľahka vmiešame natrhanú bazalku.

Maďarská nátierka

200 g roztierateľného topeného syra, 1 červená paprika, 200 g suchej salámy, 100 g majonézy, 2 lyžičky kečupu, 6 roztlačených strúčikov cesnaku, 1 lyžička mletej sladkej papriky, 1 lyžička mletej štipľavej papriky, soľ

Papriku zbavíme jadrovníka a so suchou salámou pomelieme. Zmes vymiešame s topeným syrom, s majonézou a kečupom, pridáme cesnak, mletú sladkú aj štipľavú papriku, osolíme a premiešame.

Rokfortová nátierka

150 g rokfortu, 50 g masla, 3 lyžice kyslej smotany, 1 lyžica worcesterskej omáčky, 1 lyžica sherry, soľ, čierne korenie

Rokfort vyšľaháme s maslom a so smotanou. Pridáme worcesterskú omáčku a sherry, osolíme, okoreníme a premiešame.

Nátierka z gorgonzoly s pomarančom a pistáciami

150 g gorgonzoly, 80 g neochuteného žervé, 50 g masla, ½ pomaranča, ½ hrnčeka pistácií, 1 lyžička pomarančovej šťavy, soľ, čierne korenie

Rozdrobenú gorgonzolu vyšľaháme so žervé a so zmäknutým maslom, pridáme nadrobno nakrájaný pomaranč, nasekané pistácie a dochutíme pomarančovou šťavou. Podľa chuti osolíme a okoreníme.





■ Nátierka z nivy

200 g nivy, 3 lyžice bieleho jogurtu, 3 lyžice majonézy,
1 lyžica nasekanej pažítky, citrónová šťava, soľ

Nastrúhanú nivu, jogurt, majonézu a pažítku dáme do misky, pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme a premiešame.

■ Nivová nátierka s brusnicami

200 g nivy, 125 g krémového syra (najlepšie Philadelphia, príp. mäkký tvaroh, žervé či Lučina), ½ hrnčeka sušených brusníc,
nahrubo pomleté čierne korenie

Nastrúhanú nivu vymiešame s krémovým syrom. Pridáme brusnice, okorenímе a premiešame.

■ Fínska nátierka

200 g nivy, 100 g majonézy, 100 g mäkkého tvarohu, 1 cibuľa, soľ

Nastrúhanú nivu vymiešame s majonézou a s tvarohom. Vmiešame cibuľu nakrájanú nadrobno a osolíme.