

Droždová nátierka



Ingrediencie na 10 porcií:

Čo potrebujeme:

droždie čerstvé – 0,09 kg

(cca 2 ks)

masť – 0,02 kg

cibuľa – 0,07 kg

maslo – 0,15 kg

vajcia – 0,085 kg (cca 2 ks)

soľ – 0,003 kg

Postup:

1. Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno a speníme na bravčovej masti. Pridáme droždie, ktoré opražíme a krátko podusíme.
2. Vajcia uvaríme natvrdo, očistíme a necháme vychladnúť. Maslo dochutíme soľou a vyšľaháme, pridáme vychladnuté droždie, postrúhané vajcia a všetko spolu vyšľaháme.
3. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo.

Syrová nátierka s cesnakom



Ingrediencie na 10 porcií:

Čo potrebujeme:

maslo – 0,2 kg

syr tavený – 0,16 kg

mlieko – 0,05 kg

cesnak – 0,009 kg

petržlenová vňať – 0,011 kg

Postup:

1. Maslo a mlieko vyšľaháme do peny, pridáme syr, očistený prelisovaný cesnak a dobre vyšľaháme.
2. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.