

### **Nátierka cícerová**

cícer 60g  
maslo 240g  
cibuľa 40g  
soľ

Cícer uvaríme, a rozmixujeme s maslom a cibuľou, osolíme podľa chuti.

### **Nátierka fazuľová**

fazuľa 60g  
maslo 200g  
cesnak 10g  
soľ

Fazuľu uvaríme a rozmixujeme s maslom a cesnakom, osolíme podľa chuti.

### **Nátierka hrachová**

hrach 90g  
maslo 200g  
cesnak 10g  
soľ

Hrach uvaríme a rozmixujeme s maslom a cesnakom, osolíme podľa chuti.

### **Nátierka šošovicová**

šošovica 60g  
maslo 200g  
cibuľa 50g  
cesnak 10g  
soľ

Šošovicu uvaríme a rozmixujeme s maslom cibuľou, cesnakom, osolíme podľa chuti.

### **Nátierka kuracia**

kuracie prsia 140g  
maslo 240g  
cibuľa 40g  
olej 20g  
horčica, soľ

Na oleji opražíme cibuľu, pridáme kuracie mäso, udusíme do mäkka, a rozmixujeme s maslom, dochutíme horčicou, osolíme.

### **Nátierka zeleninová zimná**

lečo bez nálevu 160g  
maslo 180g  
vajcia 1ks  
cibuľa 50g  
olej 20g  
soľ

Na oleji opražíme cibuľu, pridáme lečo, a podusíme, necháme vychladnúť.

Pridáme maslo, a na tvrdo uvarené a postrúhané vajíčko. Vymiešame.

### **Nátierka z ryb.filé**

filé 200g  
maslo 200g  
olej 20g  
cibuľa 60g  
citrón 60g  
soľ

Na oleji opražíme cibuľu, pridáme filé, udusíme do mäkka, a rozmixujeme s maslom, dochutíme citrónom, osolíme.

### **Nátierka hrášková**

maslo 240g  
mlieko 40g  
hrášok steriliz.bez nálevu 100g  
soľ

Maslo vymiešame s mliekom, pridáme rozmixovaný hrášok a dobre vymiešame. osolíme podľa chuti.

### **Nát.z ovsen.vločiek s kápiou**

ovsen.vločky 30g  
maslo 160g  
tav.syr 100g  
mlieko 100g  
kápia ster.30g  
soľ

Vločky opraží na sucho, zalejeme mliekom, necháme zmäknúť. Maslo vymiešame so syrom pridáme vločky, na kocky nakrájanú kápiu, osolíme.