

## Zeleninová nátierka- lečová

### Suroviny:

7dcl zeleninové lečo  
3 vajcia  
1 menšia cibuľa  
150g masla  
olej  
soľ, cukor



### Postup:

Najskôr si dáme variť vajička na tvrdo.

Medzitým si nakrájame cibuľu na jemno a speníme na oleji . Keď je cibuľka opražená, pridáme lečo a dusíme asi 20 minút, kým sa nevyparí prebytočná voda. Hotovú lečovú časť necháme vychladnúť.

Pomocou ponorného mixéra ju na jemno rozmixujeme, pridáme na jemno postrúhané vajička a opäť dobre premiešame. Nakoniec pridáme maslo a zašľaháme. Dochutíme soľou, a cukrom. K hotovej nátierke odporúčam hrianky .

**Prajem dobrú chuť.**

Ps: Dnes vám milé detičky a rodičia predstavím bylinku, ktorá rastie práve v tomto čase. Môžete si skúsiť nájsť na prechádzke prírodou, ale darí sa jej aj v našich záhradách. Je to zádušník brečtanovitý.

Bylinka sa skvelo hodí do jarných šalátov. Najmä mladé listy, obsahujú vysoké množstvo vitamínov.

Rastlinka má tiež priaznivý vplyv na tráviacu sústavu, obličky, pečeň a skvelo pomáha pri kašli.

Skúste si ju doma aj usušiť na zimu .

