



Slowakije

Veľkonočná hrudka

Eierkaas voor Pasen

1 liter melk
10 stuks eieren
½ tl. zout
zwarte peper

Doe de melk in een pan met een dikke bodem. Doe er het zout bij en breek er de eieren boven. Klop ze los met een garde. Zet de pan op een matig vuurtje en verwarm het mengsel onder voortdurend roeren. Vergeet daarbij niet de bodem van de pan, anders brand het aan. Als het wat dikker begint te worden maal je er de zwarte peper boven. Het mag best pittig zijn, maar als er kinderen mee eten doe je beter wat rustig aan met die pepermolen. Blijf roeren tot het een dikke, korrelige brij is geworden.

Leg nu een kaasdoek in een vergiet en doe de massa er in. Bind het kaasdoek dicht, druk er het wat vocht uit en laat het zo afkoelen. Bewaar de eierkaas tot gebruik in de koelkast.

Veľkonočná hrudka so šunkou

Eierkaas met ham

1 liter melk
10 eieren
½ tl. zout
zwarte peper

½ tl. suiker
1 tl. vegeta
bieslook
100 gr. gerookte ham

We doen eigenlijk hetzelfde als in het basisrecept: neem een pan met een dikke bodem, doe er de melk, vegeta, zout en eieren in. Klop het allemaal los, doe er dan de in kleine stukjes gesneden ham bij en zet het op het vuur. Roeren en nog eens roeren tot het spul gaat verdikken. Peper en bieslook erbij en verder roeren tot de massa dik is. Zeven in kaasdoek in een vergiet, het vocht er uit drukken en bewaren in de koelkast.