



## EIERKRENAUFSTRICH UND GEFÜLLTE BUTTER

**Der folgende Aufstrich und die Butter sind Bestandteile einer echten Kärntner Osterjause**

### **Kärntner Eierkrenaufstrich „Motschka“**

Zutaten für 4 Personen:

- 4 hart gekochte Eier
- 3 EL frischer Kren
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Eier fein hacken oder durch die Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel die zerkleinerten Eier mit den restlichen Zutaten vermischen und kühl stellen. Danach zur Jause servieren.

### **Gefüllte Butter mit Mohn**

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Butter
- 80 g Mohn, gemahlen
- 1,5 EL Honig
- etwas Rumaroma
- evtl. etwas heißes Wasser

### **Zubereitung:**

Die zimmerwarme Butter mit einem Mixer cremig rühren. Die Masse mit einem Spachtel auf einem großen Stück Frischhaltefolie aufbringen. Zu einem Rechteck formen und glattstreichen. Mit der Fülle belegen und mithilfe der Folie zu einer Roulade einrollen. Nach 1-2 Stunden Kühlzeit, in Scheiben schneiden und zur Jause servieren.



## NAMAZ OD JAJA I HRENA I PUNJENI MASLAC

**Slijedeći namaz i maslac su dio tradicionalne koruške užine:**

### **Namaz od jaja i hrena „Motschka“**

Sastojci za 4 osobe:

- 4 kuhana jaja
- 3 kašike svježeg hrena
- 2 kašike jabučnog sirćeta
- 2 kašike suncokretovog ulja
- 3 kašike kiselog vrhnja
- So, biber

### **Priprema:**

Jaja sitno izrežite ili stavite kroz presu za krompir. U jednoj zdjeli sjedinite jaja sa ostalim sastojcima. Stavite na hlađenje pa servirajte uz crni kruh i razne vrste šunke/salame i sira.

### **Maslac punjen makom**

Sastojci za 4 osobe:

- 250 g maslaca
- 80 g mljevenog maka
- 1,5 kašika meda
- malo rum arome
- evtl. malo vrele vode

### **Priprema:**

Maslac na sobnoj temperaturi mikserom umutite kremasto. Nanesite ga na veliki komad prozirne folije, oblikujte pravokutnik i poravnajte ga. Pospite/premažite filom od maka i meda i pomoću folije zarolajte u roladu. Stavite na hlađenje, izrežite na kolutove pa servirajte uz crni kruh i razne vrste šunke/salame i sira.