

Borjúpaprikás / Kalfsstoofschotel

Benodigheden voor 4 personen :

800 g kalfsschouder (zonder bot)

1 ui

50 g vet

1/2 tl **rozenpaprika**

zout

2 paprika's

1 tomaat

3 dl zure room

3 el bloem

zure room voor garnering

Snijd het vlees in blokjes van 3 cm of groter. Fruit de gesnipperde ui glazig in het vet. Neem de pan van het vuur, strooi de rozenpaprika over de ui en voeg 2-3 el water toe. Zet de pan weer op het vuur en kook de ui kort. Voeg het vlees en wat zout toe, bak het geheel in een afgedekte pan snel half gaar. Wel af en toe roeren en eventueel een scheutje water toevoegen. Snijd de paprika in dunne reepjes en voeg ze met de hele tomaat toe aan het vlees. Roer de zure room glad met wat bloem, giet die bij het vlees en breng alles kort aan de kook. Een toefje zure room maakt de 'borjúpaprikás' af.

Paprika krumpli / Aardappels met paprika

Benodigheden voor 4 personen :

1,5 kg aardappels

2 paprika's

2 tomaten

1 kleine gerookte worst in dunne plakjes of 150 g gerookt spek

1 grote ui

1 theelepel **paprikapoeder**

zout

Snijd de geschilde aardappels in vieren, de paprika's in ringen en de tomaat in stukjes. Snijd de ui in dunne ringen en fruit aan in half boter, half olie. Haal de pan van het vuur en voeg de paprikapoeder en de worst toe. Doe de paprika, de tomaat en de aardappels erbij. Voeg wat zout toe en meng alles goed door elkaar. Voeg indien nodig tijdens het stoven (zo'n 30 a 40 minuten) af en toe wat water toe. Serveer warm zodra de aardappels gaar zijn.

Töltött paprika / Gevulde paprika

Benodigdheden voor 8 personen:

8 groene paprika's
400 g kalfs- of varkensgehakt
100 g rijst
40 gr geraspte uien
1 ei
2 blikjes tomatenpuree of 1 kg soeptomaten
80 g boter
1 eetlepel bloem
water, zout en peper

Snijd het kapje met steel van de paprika's af, zo dat het er later weer opgedaan kan worden. Verwijder zaad en zaadlijsten en was de paprika's goed. Maak de volgende vulling: fruit in de hete boter de geraspte ui, doe het gehakt erbij met zout en peper. Laat het even braden, doe er water bij en laat het 10 minuten stoven. Kook intussen de rijst halfgaar, vermeng deze met het vlees en laat dit afkoelen. Meng het ei erdoor en vul de paprika's ermee. Doe de dekseltjes er weer op, zet ze in een pan met het tomatensap uit de blikjes, verdund met water of met de gezeefde soeptomaten en laat ze een uur op een zacht vuur koken. Laat 80 g boter en 1 eetlepel bloem lichtgeel fruiten en giet er al roerend wat tomatensap bij. Giet dit mengsel over de paprika's en laat alles nog even doorkoken. Serveer dit als hoofdschotel met aardappelpuree.

Paprikácsirke / Paprikakip

Benodigdheden voor 4 à 6 personen :

1 jonge kip (ongeveer 850 g)
1 ui
70 g vet
2 paprika's
2 à 3 tomaten
1 opgehoopte theelepel paprikapoeder
2 potjes zure room of Bulgaarse yoghurt
6 eetlepels room

De kip op de volgende wijze in acht stukken verdelen: de poten en de vleugels afsnijden, de borst over de lengte en de rug diagonaalsgewijs halveren. Deze acht stukken met de lever, nek en het hartje in koud water goed wassen. De fijngesneden ui in vet stoven, de paprikapoeder erdoor roeren en vervolgens de stukken kip en de in schijfjes gesneden paprika's en tomaten eraan toevoegen. Zouten, goed omroeren en op een klein pitje met het deksel op de pan stoven. Indien nodig scheutje water erbij gieten. De kip mag niet gekookt, doch slechts gestoofd worden. Wanneer het vlees bijna gaar is, de zure room eraan toevoegen en aan de kook brengen. Voor het opdienen de room erbij gieten, nogmaals aan de kook brengen met het deksel op de pan. Dit gerecht bij voorkeur opdienen met macaroni.

Pörkölt – Gulyas / Goelash(soep)

Benodigdheden voor 4 personen :

✘ 500 gram runderlende in dobbelsteentjes gesneden ✘ 2-3 middelgrote gesnipperde uien
✘ 2 teentjes gesnipperde knoflook ✘ 4-5 aardappelen ✘ 2-3 eetlepels **paprikapoeder** ✘ 2
in blokjes gesneden gepelde tomaten ✘ 2 **witte paprika's** (anders rode) ✘ 1.5 liter bouillon
✘ 2 sterke pepers ✘ zout ✘ 1 theelepel karweizaad ✘ reuzel of boter

✘Fruit de uien samen met de gesnipperde paprika's, de knoflook en het vlees in de reuzel of boter en voeg er het zout, de paprikapoeder en de pepers aan toe. ✘Laat het geheel indampen tot bijna al het vocht verdwenen is. Voeg er de bouillon aan toe, als het geheel kookt het karweizaad toevoegen. ✘Laat dit alles rustig een paar uur op een laag vuurtje lichtjes koken. Vlak voor het opdienen de aardappelen en de tomaten toevoegen. Zorg ervoor dat de bouillon niet gaat binden. ✘Aardappelen in de schil koken tot ze bijna gaar zijn, vervolgens pellen en in blokjes snijden.

Hongaarse Lecso

Benodigdheden voor 4 personen :

- 3 middelgrote uien
- 50 gram gerookt spek
- 4 eetlepels olie
- 2 eetlepels rode **paprikapoeder**
- 1 kilo witte **Hongaarse paprika's**
- anderhalve theelepel zout
- 500 gram kleine tomaten (geen vleestomaten)
- beetje komeinzaad

Neem een grote braadpan waarin de Lecso gelijkmatig gaar en onaangeroerd gebakken kan worden. Snijd de ui en de paprika in ringen en de tomaten in partjes. De olie in de pan doen, verhitten en het spek hierin aanbraden. De uien toevoegen en fruiten tot ze lichtbruin zijn. De pan van het vuur nemen en de inhoud al roerend met paprika bestrooien. De witte paprika-ringen en het zout toevoegen. Het deksel op de pan doen en het geheel 10 minuten zachtjes laten koken tot de paprika's uiteen vallen. Dan de tomaten toevoegen en voorzichtig roeren. Zonder deksel het geheel zolang laten koken tot het water verdampt is. Let op dat de Lecso zacht is en zeker niet te lang kookt zodat er een soepachtige massa ontstaat.

Jo etvagyat!

Eet smakelijk !