



Slowakije

Guláš s klobásou

Worstgoulash

- 1 gerookte (varkens)worst
- 1 grote ui
- 3 - 4 tenen knoflook
- 2 paprika's
- 1 appel
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 tl. heet paprikapoeder
- 2 tl. vegeta

Pel de ui en snij hem klein. Bak de ui in wat olie tot hij glazig is. Ondertussen hak je de tenen knoflook klein. Die mogen erbij. Bak ze een minuutje mee. Haal de pan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Terug op het gas en meteen afblussen met een schetjje water. Roer er het blik tomaten doorheen en de vegeta. Maak de tomaten een beetje klein met een lepel.

Maak de paprika's schoon en snij er reepjes van. Schil de appel en snij hem in blokjes. Dat mag er allemaal bij. Laat de saus zachtjes pruttelen tot de tomaten zich scheiden van de olie. Dat zal een half uurtje duren.

De worst snij je in schijfjes. Die gaat in de saus. Laat de goulash nog even goed doorwarmen. Serveer de hete goulash met brood, aardappelen of rijst.