



# Hongarije

## **Töltött paprika**

### *Gevulde paprika*

500 gr. Hongaarse groene paprika's  
500 gr. gemengd gehakt  
100 gr. langgraan rijst  
2 uien  
2 tenen knoflook  
1 ei  
2 tl. scherp paprikapoeder (Rózsa/Rosenscharf)  
500 gr. gezeefde tomaten  
zout en peper  
1 dl. zure room  
2 el. bloem

Snij de “deksel” van de paprika's er af. Niet weggooien: we hebben ze nog nodig. De zaadlijsten haal je er met behulp van een mesje en een dunne lepel uit.

Voor de vulling snipper je een van de uien. Bak het in een pannetje tot het glazig begint te worden. Giet er dan 2 dl. water bij. Breng het aan de kook en doe er de rijst en een snuf zout bij. Leg de deksel op de pan en laat de rijst in 20 minuten op het allerlaagste vuurtje gaar koken. Laat het helemaal afkoelen.

Ondertussen maak je de tomatensaus. Snipper de tweede ui. Die bak je in een grote pan (de paprika's moeten er straks in) in een beetje olie heel rustig glazig. De laatste twee minuten doe je een van de tenen knoflook erbij, gepeld en fijngehakt. Bestrooi het van het vuur af met een kleine theelepel scherp paprikapoeder. Doorroeren en dan meteen de gezeefde tomaten erbij. Kruid het met zout en breng het aan de kook, zet het vuur heel laag en laat het zo afgedekt rustig gaan.

Als de rijst is afgekoeld meng je het met het gehakt, het ei, een gehakte teen knoflook, een snuf zout en een theelepeltje paprikapoeder. Meng het met het gehakt, het ei, een gehakt teentje knoflook, wat zout en het hete paprikapoeder. Kneed het met je handen goed door en vul er de paprika's mee. Als je nog wat gehaktmengsel over hebt draai je er balletjes van.

Druk de “dekseltjes” terug op de gevulde paprika's en leg ze in de pruttelende saus, samen met (evt.) de balletjes van het resterende gehakt. De paprika's moeten bijna helemaal onder staan, dus waarschijnlijk moet er nog wat heet water bij.

[www.ajvar.nl](http://www.ajvar.nl)



# Hongarije

Wacht tot de saus weer kookt en laat de gevulde paprika's in 30 tot 40 minuten op een rustig vuurtje gaar worden.

Haal de paprika's uit de saus. Meng de zure room met 2 el. bloem. Daarmee bind je de saus. Laat het een minuutje al roerend doorkoken, proef af op zout en peper en leg de paprika's dan terug in de saus.