Hongarije

Uborkasaláta

Komkommersalade

1 komkommer
1 el. zout
1 teen knoflook
1 el. suiker (of meer, naar smaak)
1 el. wijnazijn

zwarte peper
paprikapoeder
zure room

Schil de komkommer en snij hem op een mandoline in flinterdunne plakjes. Meng het met het zout en de geraspte knoflook en zet het een uurtje in de koelkast, tot de komkommer aardig wat vocht heeft verloren.

Giet het vocht af. Meng nu de suiker met de azijn en schep het door de salade. Zet het een kwartiertje terug in de koelkast.

Kruid de komkommersalade met vers gemalen zwarte peper en schep het nog eens om. Bestrooi het met paprikapoeder. Als je het heel traditioneel wil doen garneer je de salade ook nog eens met een dot zure room.