



Hongarije

Sajtos makaróni párizsival

Macaroni met kaas en pariser

300 gr. spaghetti of macaroni
zout en peper
400 gr. pariser worst
3 eieren
450 gr. zure room
1 el. zoet paprikapoeder
1 tl. vegeta
150 gr. geraspte kaas
boter
paneermeel

Kook de pasta in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Ondertussen rasp je de Parijzer worst op een grove rasp.

Klop in een grote schaal twee van de eieren los met zout en zwarte peper naar smaak. Meng er 350 gr. van de zure room, het paprikapoeder en de vegeta door. Daar roer je de helft van de geraspte kaas en alle parijzer worst doorheen.

Smeer een grote ovenschaal lekker dik in met boter en bestrooi het met paneermeel. Draai de schotel en keer om om het overvloedige paneermeel kwijt te raken.

De pasta zal ondertussen wel gaar zijn. Giet het af en meng het goed door het eieren-worst-kaas-en-room-mengsel. De hele handel stort je in de ingevette ovenschaal.

Meng de resterende 100 gr. zure room met het laatste ei en verdeel het over de schaal. Bestrooi het met de rest van de kaas en schuif het in de oven. 25 - 30 min. bakken aan 180°C.