



Hongarije

Töltött paprika

Gevulde paprika

- 4 groene (Hongaarse) paprika's
- 2 - 3 grote aardappelen (afhankelijk van hoe groot de paprika's uitvallen)
- 1 grote ui
- 1 teen knoflook
- 1 tl. pyros arany
- 1/2 tl. gemalen karwijzaad
- 1/2 tl. vegeta of (iets meer) groentebouillon

Snij de steeltjes uit de paprika's. Haal ze van bovenuit leeg met een dunne lepel, zodat ze alleen een gat aan de bovenkant hebbendoor het nu ontstane gat van bovenuit leeg. Dat gaat het beste met een dunne lepel.

De aardappelen schil je, snij je in blokjes en kook je gaar in wat gezouten water. De uien snij je klein. Bak ze in wat olie langzaam glazig. De laatste twee minuten doet het fijngehakte (niet geperste!) teentje knoflook mee, samen met het karwijzaad.

Stamp de gare aardappelen wat fijn en meng ze met de uien. Kruid het met de vegeta en de pyros arany. Met dit mengsel vul je de paprika's. Het makkelijkste gaat dat met een spuitzak, maar met een lepel en je vingers kan het ook.

Leg de paprika's in een ingevette ovenschaal en bak ze een goed half uurtje in een oven op 180°C.