



Hongarije

Borsos tokány

Peperpot

1 kg. hamlappen, in blokjes
1½ dl. olie
1 hele grote ui (of 2 iets minder grote)
250 gr. verse groene erwten
6 augurken uit het zuur, in vieren gesneden
4 frankfurter worstjes
2 dl. zure room
2 el. bloem
peterselie
zout en peper

Hak de ui in kleine stukken en bak ze rustig in de olie. Ondertussen snij je het vlees in blokjes. Als de ui mooi goudbruin gaat kleuren mag het vlees erbij. Roerbak het twee tot drie minuutjes en doe er dan zoveel water bij dat het net allemaal onder staat, maar niet meer dan dat. Kruid het met peper en zout, maar doe het rustig aan.

Het varkensvlees is half gaar als het roze-bruin gaat kleuren. Nu doe je er de erwten en de in vieren gesneden augurken bij. Eventjes omscheppen en verder laten gaan.

Snij de Frankfurter worstjes in stukjes. Eventjes voor het vlees echt gaar en zacht is doe je de stukjes worst erbij. Schep het nog eens om en laat het verder gaar worden.

Meng in een kom de zure room met de bloem en een beetje water. Goed roeren zodat het niet gaat klonteren. Roer dit goed door de stoofpot. Strooi er de gehakte peterselie overheen en laat het nog een minuutje of twee zachtjes doorkoken.

Serveer de borsos tokány met pasta of rijst.