



Roemenië

Tocană de ceapă

Stoofpotje van ui

grote uien
3 eetlepels olie
1 tl. paprikapoeder
1 teentje knoflook
2 el. water
zout

Pel de uien en snij ze in dunne ringen. Bak ze samen met de gehakte knoflookteen zachtjes in de olie tot ze glazig worden.

Doe er het paprikapoeder bij, zout naar smaak en twee eetlepels water. Breng het aan de kook en laat het laat het doorkoken tot het vocht verdampt is.

Je kunt het gerechtje wat meer smaak geven door er samen met het water een eetlepel wijnazijn bij te doen. Serveer het uienpotje met mămăligă, eventueel met een lepel zure room.