



Hongaarse gevulde paprika.

Benodigheden voor 4 personen

- 4 stuks middelgrote witte paprika's
- 200 gram gehakt, half om half
- 40 gram rijst
- 1 ei
- 1 theelepel vers gemalen peper
- 2 theelepels zout
- 120 gram tomatenpuree (blikjes) 1 ui
- 30 gram selderei blaadjes
- 3 eetlepels olie
- 4 eetlepels bloem
- 50 gram suiker
- 1 liter vleesbouillon



Bereidingswijze

Was de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Laat de paprika heel.

De rijst half gaar koken, het rauwe ei, de peper, het zout en het gehakt toevoegen.

De paprika met deze masse vullen. Niet te strak vullen omdat de inhoud na het verwarmen uitzet waardoor de vrucht kan barsten.

Neem een grote pan, doe de gevulde paprika erin.

Dan de bouillon, de tomatenpuree en de seldereiblaadjes toevoegen.

Het geheel aan de kook brengen en ca. 30 minuten laten koken.

Intussen verwarmt u de olie in een pan. Vier eetlepels bloem aan de olie toevoegen tot de bloem lichtbruin kleurt.

Dan koud water inroeren tot een gladde massa ontstaat en aan de gevulde paprika's toevoegen.

Naar smaak suiker toevoegen.

Het geheel koken totdat de paprika en de vulling zacht is. Heet opdienen. met gekookte aardappelen.

Eet smakelijk (jo etvagyat)