

Poulet au paprika

par Kati Dembitz

Ingrédients :

- cuisses et/ou poitrines de poulet (2 morceaux par personne),
- gros oignons (1 pour 2 personnes +1),
- 4 cuillères à soupe d'huile,
- 2 cuillères à soupe de paprika (ou plus selon son goût...),
- sel, poivre, ail en poudre,
- eau,
- crème fraîche.

Préparation :

Faire revenir les oignons finement coupés dans l'huile.

Ajouter les morceaux de poulet, laisser dorer en mélangeant.

Ajouter le paprika (attention de ne pas le laisser brûler car il devient amer).

Ajouter de l'eau à hauteur.

Assaisonner avec le sel, poivre et l'ail.

Couvrir et laisser cuire /mijoter pendant 30 minutes.

A la fin de la cuisson ajouter la crème fraîche.



Spaetzli (nokedli)

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 2 œufs
- 3-4 dl eau / lait
- sel
- beurre

Préparation :

Mélanger la farine, les œufs, le sel avec l'eau/le lait pour obtenir une masse molle.

Couper en petits morceaux directement dans l'eau bouillante ou se servir d'une râpe spéciale spaetzlis.

Quand les spaetzlis remontent à la surface ils sont prêts à être égouttés, rincés avec l'eau chaude et mélangés avec le beurre.



Salade de concombre à la hongroise

Ingrédients :

- concombre (1 pour 2 personnes),
- sel (beaucoup pour retirer le jus (punk-punk)),
- vinaigre blanc,
- sucre,
- eau,
- paprika/poivre ou persil pour la décoration.

Préparation :

Eplucher et couper le(s) concombre(s) en rondelles fines.

Déposer les lamelles dans une passoire, mélanger avec le sel et laisser égoutter (au moins 1 heure!).

Préparation de la sauce : 1 part de vinaigre, 4 parts d'eau et ajouter du sucre (punk-punk).

Couvrir les rondelles de cette sauce juste avant de servir.



Crêpes (palacsinta)

Ingrédients :

- 200 gr de farine,
- 2 œufs,
- 3-4-dl de lait/eau gazeuse
- sel,
- huile,
- noix ou pavot moulu,
- confiture,
- sucre glace.

Préparation :

Mélanger la farine avec les œufs, et le lait/eau gazeuse (moitié-moitié).

Ajouter un peu du sel.

Cuire les crêpes dans une poêle préalablement chauffée avec un peu d'huile. Y cuire des deux côtés (les doué(e)s peuvent les lancer en l'air afin de les retourner, les surdoué(e)s vont même les attraper, les autres ...).

Tartiner avec les noix/pavot mélangés avec du sucre, ou simplement avec la confiture (ou autre selon le goût).

