

# Pörkölt

Nous avons collecté cette recette lors d'un périple en Hongrie. C'est tout simple, mais le résultat n'est pas mal du tout!

Traditionnellement le Pörkölt est préparé avec du veau. Nous utilisons le rôti de jambon émincé, et ça va très bien aussi.



**Préparation** : 10 min



**Temps de cuisson** : 1 h 30 min

## **Ingrédients:**

- 750 g de viande coupée en morceaux
- 2 oignons moyens
- Poivre
- Sel
- 3 cuillères à soupe de paprika

## **Préparation :**

- Couper les oignons en petits dés, les faire revenir dans de l'huile.
- Ajouter les morceaux de viande et les faire revenir avec les oignons puis ajouter le paprika et 1 dl d'eau.
- Faire mijoter en rajoutant de l'eau si nécessaire. (A peu près 1h30 de cuisson).

