

SLAMBUC recette Hongroise  
pour réaliser ce plat je me suis inspirée de 2 recettes  
« Vue de Budapest et celle de la famille Fazekas à Nádudvar»

**Marché : pour 3 personnes**

- 100 gr de lard paysan coupé en lardons
- 3 oignons émincés
- 600 gr de pommes de terre coupées en cubes
- 2 tomates coupées en quartier
- 100 gr de piments doux émincés ou 1 poivron émincé
- des lasagnes (environ 10 feuilles à craquer en morceaux) ou des «lebbencstészta»
- 1 bonne c à soupe de paprika
- sel et poivre

Dans une cocotte commencez par faire colorer les morceaux de lasagnes dans de l'huile chaude, égouttez puis réservez. (la recette traditionnelle veut que l'on fasse colorer les pâtes pour ensuite les retirer, mais ce n'est pas une obligation)

Dans la même cocotte faites revenir vos lardons jusqu'à ce qu'ils soient translucides et colorés. Ajoutez les oignons émincés jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel roux, parsemez 1 c à s de paprika, remuez, puis ajoutez les pommes de terre, les quartiers de tomates et le piment doux, remuez puis couvrez largement d'eau (il faut qu'il reste assez de jus pour cuire les pâtes).

Laissez mijoter à feu moyen, salez et poivrez.

Quand vous estimez que les pommes de terre sont presque cuites, ajoutez les morceaux de lasagnes, remuez délicatement. Le meilleur moyen de savoir si les pâtes sont bonnes, c'est de goûter. (il faut faire en sorte que les pommes de terre soient cuites et les pâtes aussi, sans être une purée infâme).