HARICOTS VERTS AU PAPRIKA PLAT HONGROIS

INGRÉDIENTS

- 1 litre eau
- 1 c-à-c de sel ; 500 g de haricots verts
- ;2 c. à soupe d'huile
- 2 oignons moyens finement hachés
- 1 c-à-s de paprika (doux)
- 1 c-à-s de concentré de tomate
- 1/8 de litre de crème aigre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 42MN
TEMPS DE CUISSON : 37MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition sur feu vif.

Ajouter le sel et les haricots verts. Réduire le feu et laisser cuire tout doucement 5 à 15 mn, jusqu'à ce que les haricots soient justes tendres.

Les égoutter sur une passoire et laisser en attente.

Dans un wok ou une grande poêle, faire chauffer l'huile sur feu modéré. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les oignons.

Les faire revenir 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents sans être dorés. Enlever la poêle du feu.

Avec une cuillère en bois, incorporer le paprika, le concentré de tomate et la crème aigre.

Remettre la poêle sur le feu, ajouter et mélanger les haricots verts égouttés.

En remuant de temps en temps, faire cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les haricots et la sauce soient bien chauds.

.