



## Pommes de terre à la Hongroise

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Non ! une Hongroise dans ma cuisine .

- 1 oignon
- 1kg de pommes de terre ([franceline](#))
- 80g de beurre
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bœuf
- [300g de concassée de tomates](#)
- paprika
- sel fin et poivre du moulin
- 1/4 de botte de persil plat

**Recette pour: 6 personnes**



## Réalisation:

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper finement en rondelles, soit à la mandoline, soit en utilisant un robot pour cette opération. Éplucher et émincer finement l'oignon. Dans un sautoir sur feu moyen, fondre le beurre, ajouter les oignons et faire doucement revenir. Ajouter la [concassée de tomate](#), l'eau et le cube de bœuf. Porter à ébullition et ajouter le paprika. Verser dans ce bouillon les pommes de terre en rondelles et assaisonner. Bien mélanger puis cuire doucement à feu moyen. En fin de cuisson des pommes de terre, ajouter du persil haché et servir. Cette recette peut être réalisée avec des petits oignons et avec une sauce tomate.