

סלט מלפפונים הונגרי

מלווה בכבוד כל מנה, בעיקר של אוכל הונגרי 😊

מצרכים	הכנה
5-7 מלפפונים	באמצעות מזלג חורצים לאורך את קליפת המלפפונים.
1 בצל בינוני	את המלפפונים והבצל פורסים דק (למשל באמצעות חותך מנדולינה) אל תוך מסננת מעל קערה ריקה.
מלח	ממליחים את המלפפונים והבצל, מעסים קלות ומשאירים כשעה מעל הקערה להגיר את הנוזלים (לא לשפוך!)
1/3 כוס חומץ	סוחטים ביחד את המלפפונים והבצל אל תוך הקערה עם הנוזלים שניגרו ומעבירים את הפרוסות לקערת הגשה.
1 כף גדושה פפריקה מתוקה	מוסיפים מים קרים לנוזלי המלפפונים עד לכמות של כ-2 כוסות ולאחר מכן את כל שאר חומרי הרוטב. מערבבים היטב עד שכל הסוכר יימס.
קמצוץ פפריקה חריפה	יוצקים את הרוטב על פרוסות המלפפונים והבצל.
1-2 כפיות סוכר	<u>הערה:</u> ניתן להוסיף מלח לרוטב, אבל יש לזכור שהמלפפונים עצמם הומלחו בהתחלה.
3-4 כפות שמיר טרי קצוץ	