

KÖRÖZÖTT

Tartinade au fromage de brebis et au paprika



Le **körözött** est une sorte de crème à tartiner au paprika. Chaque famille a sa recette. En fait, ce n'est que le paprika doux qui est indispensable. En ce qui concerne les autres ingrédients, les opinions divergent : le **körözött** peut se faire à base de fromage de brebis (*juhtúró*) ou de fromage blanc (*túró*), même du mélange des deux. Certains y ajoutent du beurre ou de la crème fraîche pour le rendre plus facile à tartiner. L'assaisonnement varie selon les régions et les familles : il existe des **körözött** avec ou sans oignons (oignons nouveaux ou ciboulette), avec ou sans ail, avec ou sans carvi, avec ou sans cumin, voire avec des câpres ou de la bière.

Très simple à faire : il faut mélanger tous les ingrédients. À tartiner sur des tranches de pain frais ou grillé (aux noix ou aux figues) ou à farcir dans des poivrons ou des tomates.

Bonne dégustation !

