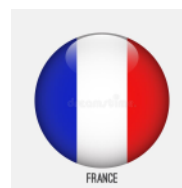


## KÖRÖZÖTT

Egy recept sok más mellett



### Ingrédients

50 g. d'échalotes coupées en deux,

250 g. de fromage blanc (Madame Loïc),

150 g. de crème épaisse,

1 c.à.c. de paprika doux,

1 c.à.c. de moutarde,

1/2 c.à.c. de sel,

2 pincées de poivre moulu.



Körözött  
servi pour le repas de  
AFHMP de janvier 2025

### Étapes de préparation

1. Mettre les échalotes dans le bol et hacher pendant 3".
2. Ajouter le fromage blanc, la crème épaisse, le paprika, le sel et le poivre.
3. Mélanger pendant 9".
4. Rectifier l'assaisonnement.
5. Servir sur du pain de campagne au levain.

Körözött magyar présenté sur google



Cette recette a été adaptée à partir d'une recette publiée dans le livre de Vorwerk 2025.

Elle diffère des recettes classiques essentiellement par le remplacement des oignons doux par des échalotes. Ce plat ne devait pas être présenté lors du repas de l'association franco-hongroise de Midi-Pyrénées de janvier 2025, son auteur pensant avoir fait un plat immangeable.

Les commensaux n'ont pas eu le même avis et ont demandé la recette que voilà!