

Hongaarse aardappels

- ¾ kilo aardappels
- 2 middelgrote uien
- 2 tomaten
- 1 paprika

Fruit de kleingesneden uien met de stukken paprika. Voeg er de kleingesneden tomaten bij en bak nog even langer. Snij de aardappels in dikke plakken en doe hierover het gefruite mengsel. Giet hier net zoveel water of bouillon over dat alles net onder staat.

Laat de schotel ongeveer 45 minuten in de oven bij 200-220 graden koken, totdat alle vloeistof is verdampt (niet te droog laten worden). Strooi er vlak voor het opdienen peterselie over.

P please don't print this recipe unless you really need to.
Plantaardige recepten voor een betere wereld.
[Steun Plenty Food](#)

