

HUNGRIA: GASTRONOMIA

Os pratos húngaros são de tempero forte, pois combinam a tradição histórica com a *nouvelle cuisine*. A especiaria mais utilizada é o pimentão húngaro, *páprika*, de fama mundial. O costume é de preparar um prato cheiroso e de aspecto apetecível.



Cozinha húngara

O prato mais conhecido da cozinha húngara é a sopa de **Gulyás**. Esta sopa, cozida tradicionalmente em grandes panelas ao ar livre, tem como principais ingredientes a carne de vaca, as batatas, os *inhoques* e *páprika*, como tempero. Também são deliciosas a **Meggyleves**, sopa azeda de cerejas, a sopa de peixe e a de galinha **Ujházi**.



Doces

Os folhados recheados de cerejas, requeijão ou maçã são deliciosos, como também os *Rétes*, a **Dobostorta**, pastel recheado de moça e coberto com açúcar queimado, o **Gundel Palacsinta**, crepe recheado e flambado, o **Smlói Galuska**, biscoito cortado em dados, com nozes, passas e nata, misturados e cobertos de chocolate ou creme de laranja ao rum.



Bebidas tradicionais

As cervejas mais conhecidas são *Dreher*, *Aranyászok*, *Kobanyai*, *Soproni* e *Bak*. Os vinhos da Hungria são excelentes, destacam o tinto *Egri Bikavér*, os brancos de *Tokay* e da região do *Balatón* e os espumosos *Törley*



Hungria época natalícia pratos e tradições:

- Sopa de Peixe com páprika
- Peru frito com maionese de batata
- *Egri bikavér*(vinho) para acompanhar
- sobremesas: *Rocamboles* de nozes; Bolinhas de coco e Torta de chocolate.

