

# CAROTTES À LA HONGROISE

*600g de pommes de terre en morceaux*

*400g de carottes en rondelles*

*1 oignon haché*

*1 gousse d'ail hachée*

*1 cuillère à soupe de paprika*

*huile d'olive*

*Rissoler l'oignon et l'ail dans l'huile. Quand ils commencent à brunir, leur ajouter le paprika et laisser cuire un peu. Ajouter les carottes en rondelles et laisser suer quelques minutes. Mélanger soigneusement les pommes de terre à la préparation, couvrir tout juste d'eau et laisser mijoter une bonne demi-heure.*

*Ces carottes peuvent constituer à elles seules un bon repas d'hiver. Vous pouvez aussi garnir les assiettes de croûtons de pain aillé.*