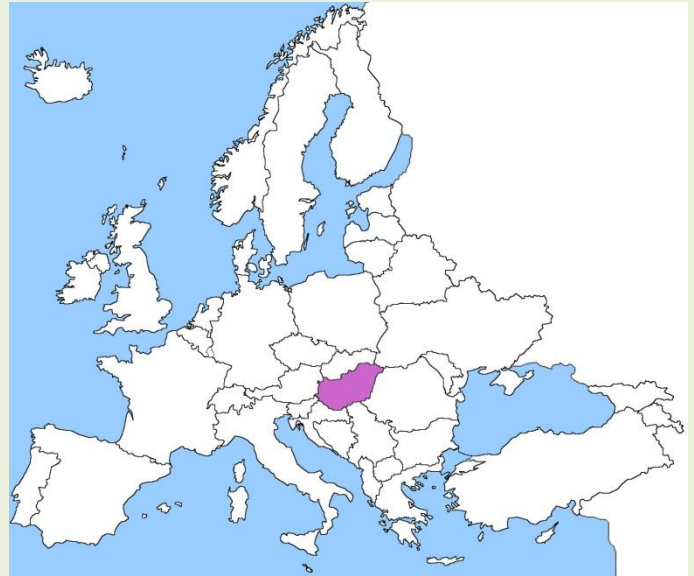


## HONGRIE



### produits labellisés du pays

## localisation géographique



### marqueurs gastronomiques

- 🚩 pomme de terre
- 🚩 oignon
- 🚩 chou rave
- 🚩 chou (sous toutes ses formes)
- 🚩 pomme
- 🚩 poissons d'eau douce (omble chevalier, grande maraine, brochet, gardon, tanche, carpe, sandre perche, brème...)
- 🚩 viande de porc
- 🚩 viande de bœuf

### restaurants célèbres

### produits caractéristiques

quatre recettes de base (pour cuisiner aussi bien viandes et volailles que le poisson) :

- 🚩 goulache
- 🚩 *pörkölt* (morceaux plus gros que la goulache cuisinés avec oignons et paprika)
- 🚩 *tokany* (fines lamelles de bœuf faiblement épicés au paprika, mais avec marjolaine et poivre)
- 🚩 *paprikache* (ragoût de viande blanche ou poisson au paprika et à la crème aigre, oignons, tomates, poivrons ou pommes de terre)

### menu

(cuisine à appellations comme la française)

- 🚩 *tarhonya* (aliment séché à base de farine et d'œufs, en forme de pois, garniture classique des plats en sauce)
- 🚩 soupe épaisse au cumin
- 🚩 *galouchka* (petits gnocchi salés ou sucrés)
- 🚩 *lecso* (ratatouille avec saucisson ou lardons)
- 🚩 nombreux poissons de rivière (dont le *fogoche* du lac Balaton) et écrevisses
- 🚩 choucroute
- 🚩 grillades
- 🚩 pâtisserie d'inspiration autrichienne