

Αρνί φρικασέ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 2000 γρ. αρνί
 - 1 λεμόνι το χυμό του ή όσο μας αρέσει
 - 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
 - 10 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
 - 3 μαρούλια τις καρδιές
 - 90 ml. ελαιόλαδο
 - Αλάτι κατά βούληση
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
 - 1 ματσάκι άνιθο ψιλοκομμένο
 - φρέσκο δυόσμο 2 κ.σ. ψιλοκομμένο
 - 2 αυγά
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - 60'

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Κόβουμε τα μαρούλια σε κομμάτια. Τα ζεματάμε σε νερό που βράζει για λίγα λεπτά και τα αφήνουμε να στραγγίξουν.

Σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα κρεμμυδάκια σε ένα βαθύ τηγάνι σε καυτό λάδι. Προσθέτουμε το κρέας και ρίχνουμε τον άνηθο και τον δυόσμο.

Προσθέτουμε 360 ml. νερό και όταν το φαγητό πάρει βράση σκεπάζουμε την κατσαρόλα και συνεχίζουμε το βράσιμο για περίπου 40 λεπτά. Προς το τέλος του βρασμού ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, το μαρούλι και συνεχίζουμε το βράσιμο για ακόμη 20 λεπτά περίπου.

Για το αυγολέμονο:

Χτυπάμε τα αυγά με το χυμό του λεμονιού. Προσθέτουμε σιγά σιγά λίγο απο το ζωμό του φαγητού χωρίς να σταματήσουμε το χτύπημα.

Περιχύνουμε το φρικασέ με το αυγολέμονο και το αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά σε κλειστό μάτι της κουζίνας πριν το σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.com.cy