

15 Ιανουαρίου 2018

Αυγοκομμένη κρεατόσουπα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)





Υλικά Συνταγής

1.200 γραμ. μοσχάρι για σούπα κομμένο σε μεγάλες μπουκιές

2 πράσα κομμένα σε λεπτές φέτες

2 ξερά κρεμμύδια κομμένα σε μικρά καρέ

3 καρότα κομμένα σε μικρά κομμάτια

2-3 κλωνάρια σέλερι κομμένο σε μικρά κομμάτια

1 φλ. ρύζι για σούπα

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

2 αυγά

2 λεμόνια

Εκτέλεση

Για την κρεατόσουπα με ρύζι αυγολέμονο, πλένουμε πρώτα το κρέας και το βάζουμε σε κατσαρόλα. Ρίχνουμε νερό να το σκεπάζει και το αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσει καλά. Πότε πότε το ξαφρίζουμε.

Όταν μαλακώσει το κρέας, προσθέτουμε τα λαχανικά ψιλοκομμένα και τα αφήνουμε να βράσουν για 20', αν χρειάζεται νερό συμπληρώνουμε βραστό, προσθέτουμε το ρύζι και αλατοπίπερο.

Αφήνουμε να σκάσει το ρύζι για 12'-15'. Τότε χτυπάμε αυγολέμονο και το αραιώνουμε με λίγο ζωμό από το φαγητό. Το ρίχνουμε στην κατσαρόλα και ανακινούμε από τα χερούλια.

Πηγή: argiro.gr