

14 Απριλίου 2018

Γιουβαρλάκια αυγολέμονο, τα αγαπημένα!

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



Μισό κιλό κιμά

1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο

¼ κούπας ρύζι καρολίνα

3 κουταλιές μαιντανό ψιλοκομμένο

¼ κούπας χυμό λεμονιού

2 κουταλιές άνιθο ή δυόσμο ψιλοκομμένο

αλάτι

πιπέρι

λίγο αλεύρι

5 κούπες νερό ή ζωμό κρέατος

¼ κούπας ελαιόλαδο και 2 κουταλιές επιπλέον

2 αυγά



Γιουβαρλάκια αυγολέμονο! Τα πολυαγαπημένα γιουβαρλάκια αρέσουν σε μικρούς και μεγάλους και είναι κατάλληλα για χειμώνα και καλοκαίρι για το οικογενειακό τραπέζι. Δείτε πως γίνονται σε μια παραδοσιακή και πολύ γνωστή συνταγή.

Σε μία μεγάλη λεκάνη (εγώ χρησιμοποιούω Tupperware γιατί έχει ειδική λαβή να την κρατάω με το ένα χέρι) ανακατεύουμε τον κιμά με το κρεμύδι, τον μαιντανό και τον άνηθο ή δυόσμο, τις 2 κουταλιές ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενωθούν τα υλικά και πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια.

Αλευρώνουμε τα γιουβαρλάκια μας και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο δίσκο ή σε πιατέλα. Τα αφήνουμε για λίγο στην άκρη.

Σε μία μεγάλη κατσαρόλα ή σωτέζα βάζουμε τον ζωμό ή το νερό. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο (1/4 της κούπας) και τα αφήνουμε να βράσουν.

Ρίχνουμε μέσα τα γιουβαρλάκια προσεκτικά χωρίς να τα διαλύσουμε, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσουν. Η διαδικασία αυτή κρατάει περίπου 30 λεπτά.

Εντωμεταξύ, σε ένα μπωλ κτυπάμε ελαφρά τα αυγά, προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και συνεχίζοντας το χτύπημα ρίχνουμε λίγες κουταλιές από το ζουμί της σούπας.

Ρίχνουμε μεμιάς το αυγολέμονο μέσα στην σούπα και ανακατεύουμε ζωηρά για να μην κόψει το αυγολέμονο.

Κατεβάζουμε απο την φωτιά και σερβίρουμε.

Τα πεντανόστιμα γιουβαρλάκια αυγολέμονο είναι έτοιμα!

Η συνταγή είναι της Βέφας και την φτιάχνουμε στο σπίτι χρόνια τώρα.

Πηγή: supersyntages.gr