

Τα γιουβαρλάκια αυγολέμονο είναι μια αγαπημένη χειμωνιάτικη σούπα. Είναι αυτό που λέμε comfort food, φαγητό θαλπωρής. Στη δική μου οικογένεια τρελαίνονται πραγματικά για αυτή τη σούπα. Το αυγολέμονο είναι τόσο πλούσιο που πάει το φαγητό σε άλλο επίπεδο. Τη συνταγή αυτή την κάνω χρόνια, τα γιουβαρλάκια είναι πεντανόστιμα και το αυγολέμονο δεν κόβει ποτέ. Φτιάξτε τα και θα με θυμηθείτε!

## Τι θα χρειαστείτε

700 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς

2 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα

1 κούπα ρύζι καρολίνα (180 γρ.)

2 πρέζες ξερό δυόσμο

1 αυγό

Αλάτι και πιπέρι

Συνοδευτικά για τη σούπα 2 μικρές πατάτες και 2 μικρά καρότα

Για το αυγολέμονο: 2 μεγάλα ή 3 μέτρια αυγά

1 1/2 λεμόνι στυμμένο

Ελαιόλαδο

Λίγο αλεύρι γ.ο.χ. για το αλεύρωμα

# Γιουβαρλάκια αυγολέμονο

## Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τον κιμά, αλάτι, πιπέρι και 1 κουταλιά ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά. Ρίχνουμε λίγο χλιαρό νεράκι και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να έχουμε ένα ωραίο αφράτο μίγμα.

Πλάθουμε τα γιουβαρλάκια σε μικρά μπαλάκια και τα αλευρώνουμε. Τα τοποθετούμε σε κατσαρόλα με νερό που βράζει, να σκεπάζονται. Προσθέτουμε και τα κομμένα καρότα και τις πατάτες. Ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Τα βράζουμε σε μέτρια φωτιά 40-45 λεπτά περίπου. Μόλις είναι έτοιμα σβήνουμε το μάτι και αφήνουμε 3 λεπτά να κρυσώσει λίγο το ζουμάκι για να μη μας ψήσει τα αυγά και να μην κόψει το αυγολέμονο.

Για το αυγολέμονο: Χτυπάμε τα αυγά με ραβδομπλέντερ μέχρι να αφρίσουν. Προσθέτουμε σταδιακά το λεμόνι και στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά με μια κουτάλα ζουμάκι από την κατσαρόλα. Επιστρέφουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα, ενώ την ανακινούμε ελαφρά επάνω στο μάτι. Το αυγό μαγειρεύεται με την ήδη υπάρχουσα θερμοκρασία.

Φτιάχνω αυτή τη συνταγή 20 χρόνια. Δεν μου έχει αποτύχει ποτέ το αυγολέμονο και είναι πάντα αφρώδες και βελούδινο. Δοκιμάστε το! Καλή όρεξη!!!

# Γιουβαρλάκια αυγολέμονο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ ανακατεύουμε τον κιμά, το κρεμμύδι, το αυγό, το δυόσμο, 2 κουταλιές ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
- 2 Ζυμώνουμε καλά
- 3 Προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να αφρατέψει ο κιμάς
- 4 Πλάθουμε γιουβαρλάκια και τα περνάμε από το αλεύρι
- 5 Τα βάζουμε στην κατσαρόλα και φροντίζουμε το νερό να τα σκεπάζει
- 6 Ρίχνουμε τα καρότα, τις πατάτες, αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο
- 7 Βράζουμε σε μέτρια φωτιά με κλειστό καπάκι 40-45 λεπτά μέχρι να φουσκώσει το ρύζι
- 8 Χτυπάμε τα αυγά μέχρι να αφρίσουν
- 9 Προσθέτουμε σταδιακά το λεμόνι
- 10 Προσθέτουμε λίγο-λίγο 3-4 κουτάλες από το ζουμί της κατσαρόλας
- 11 Προσθέτουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα ανακινώντας ελαφρά

12 Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!