

Η αγαπημένη μας σούπα γιουβαρλάκια με κιμά κοτόπουλου για πιο ελαφρύ αποτέλεσμα. Τα γιουβαρλάκια είναι γευστικότερα και πολύ αφράτα. Φτιάξτε τα και θα ενθουσιαστείτε! Η συνταγή για αυγολέμονο είναι εγγύηση και θα απογειώσει τη σούπα σας!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. κιμάς κοτόπουλου

3/4 φλιτζάνι του τσαγιού ρύζι καρολίνα

2 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα

1 αυγό

2-3 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά (προαιρετικά γιατί ο κιμάς κοτόπουλου είναι διαφορετικός)

2-3 πρέζες ξερός δυόσμος

1 κ.γλ. κοφτό κύμινο

1-2 πρέζες σουμάκ (προαιρετικά, το ανατολίτικο μπαχαρικό με την υπόξινη γεύση, υπάρχει στα σούπερ μάρκετ)

2 μέτριες πατάτες

2 μικρά καρότα

2 κλαράκια σέλινο

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Για το αυγολέμονο:

2 αυγά

1 λεμόνι στυμμένο

# Γιουβαρλάκια αυγολέμονο με κιμά κοτόπουλο

## Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τον κιμά, αλάτι, πιπέρι και 1 κουταλιά ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά. Ρίχνουμε λίγες σταγόνες χλιαρό νεράκι και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να ανακατευτούν καλά τα υλικά. Αν το μίγμα κολλάει (επειδή ο κιμάς κοτόπουλου είναι διαφορετικός από τον μοσχαρίσιο) βάλτε λίγο λαδάκι ακόμα στα χέρια σας. Αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί στο ψυγείο μισή ωρίτσα.

Πλάθουμε τα γιουβαρλάκια σε μικρά μπαλάκια και τα αλευρώνουμε. Τα τοποθετούμε σε κατσαρόλα με νερό που βράζει, να σκεπάζονται.

Προσθέτουμε και τα καρότα σε ροδέλες και τις πατάτες σε κυβάκια. Τα βράζουμε σε μέτρια φωτιά 40-45 λεπτά περίπου. Στο τελευταίο 20λεπτο του βρασμού προσθέτουμε το σέλινο ψιλοκομμένο. Ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

Μόλις είναι έτοιμα σβήνουμε το μάτι και αφήνουμε 5 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. 2-3 κουτάλες είναι αρκετές. 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 με κιμά κοτόπουλο

## Βήμα προς Βήμα

1	Σε βαθύ μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τον κιμά και το ρύζι, αλάτι, πιπέρι και 1 κουταλιά ελαιόλαδο και ζυμώνουμε καλά.
2	Αν το μίγμα κολλάει (επειδή ο κιμάς κοτόπουλου είναι διαφορετικός από τον μοσχαρίσιο) βάλτε λίγο λαδάκι ακόμα στα χέρια σας. Αφήστε το μίγμα να ξεκουραστεί στο ψυγείο μισή ωρίτσα.
3	Πλάθουμε τα γιουβαρλάκια σε μικρά μπαλάκια και τα αλευρώνουμε. Τα τοποθετούμε σε κατσαρόλα με νερό που βράζει, να σκεπάζονται.
4	Προσθέτουμε και τα καρότα σε ροδέλες και τις πατάτες σε κυβάκια και το σέλινο. Ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
5	Τα βράζουμε σε μέτρια φωτιά 40-45 λεπτά περίπου. Μόλις είναι έτοιμα σβήνουμε το μάτι και αφήνουμε 5 λεπτά να κρυσώσει λίγο το ζουμάκι για να μη μας ψήσει τα αυγά και να μην κόψει το αυγολέμονο.
6	Για το αυγολέμονο: Χτυπάμε τα αυγά με ραβδομπλέντερ μέχρι να αφρίσουν.
7	Προσθέτουμε σταδιακά το λεμόνι και στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά με μια κουτάλα ζουμάκι από την κατσαρόλα. 2-3 κουτάλες είναι αρκετές.

8 Επιστρέφουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα, ενώ την ανακινούμε ελαφρά επάνω στο μάτι. Το αυγό μαγειρεύεται με την ήδη υπάρχουσα θερμοκρασία.

9 Σερβίρουμε τη σούπα ζεστή.-Καλή όρεξη!!!