

Νομίζω ότι όλοι έχουμε παιδικές αναμνήσεις από αυτό το υπέροχο φαγητό. Η νόστιμη γέμιση από ρύζι και κιμά που μπαίνει στα κολοκυθάκια και το πλούσιο αυγολέμονο είναι τα χαρακτηριστικά αυτής της συνταγής. Θέλει λίγη ώρα στην προετοιμασία, αλλά η εκτέλεση είναι πολύ εύκολη. Ακολουθήστε τις οδηγίες μου και θα την πετύχετε σίγουρα! Καλή όρεξη!

Τι θα χρειαστείτε

8 στρογγυλά κολοκυθάκια

400 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς

3/4 φλ. τσαγιού ρύζι Καρολίνα

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 χούφτα άνηθο ψιλοκομμένο

1 χούφτα μαϊντανό ψιλοκομμένο

2 πατάτες κομμένες κυδωνάτες

Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο (100-120ml)

Αλάτι και πιπέρι

Για το αυγολέμονο: 2 αυγά μεγάλα

1 ή ενάμισι λεμόνι

Πλένουμε τα κολοκυθάκια και αν χρειάζεται κόβουμε το κοτσάνι. Κόβουμε το πάνω μέρος για να δημιουργήσουμε το καπάκι. Αδειάζουμε τα κολοκυθάκια. Κρατάμε την ψίχα χωρίς τα σπόρια. Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Καλύπτουμε τον πάτο της κατσαρόλας με ελαιόλαδο. Σωτάρουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε τον κιμά και μόλις σωταριστεί και αλλάξει χρώμα προσθέτουμε την ψίχα από τα κολοκύθια χοντροκομμένη. Στη συνέχεια σωτάρουμε το ρύζι να γυαλίσει και προσθέτουμε τέλος τον άνηθο και το μαϊντανό. Αλατοπιπερώνουμε τη γέμιση. Προσθέτουμε 1-1μση φλιτζάνι νερό και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά 10 λεπτά να "τραβήξει" λίγο το ρύζι και να μισομαγειρευτεί. Γεμίζουμε τα κολοκύθια μέχρι τα 3/4 περίπου και σκεπάζουμε με τα καπάκια τους. Τοποθετούμε σε κατσαρόλα, βάζουμε νερό να τα μισοσκεπάζει, ίσως και λίγο παραπάνω. Στα διάκενα τοποθετούμε τις πατάτες. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και βράζουμε για 40-45 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Για το αυγολέμονο: Αφήνουμε το φαγητό λίγο να κρυώσει. Χτυπάμε τα αυγά προσθέτοντας σταδιακά το λεμόνι. Παίρνουμε 2-3 κουτάλες ζουμί από το φαγητό και το προσθέτουμε στο αυγολέμονο. Ανάβουμε πάλι το μάτι και προσθέτουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα. Μόλις πάρει 1-2 βράσεις αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά για να μην κόψει και ανακινούμε ελαφρά. Αν θέλετε το αυγολέμονο πηχτό, προσθέστε 1-2 κουταλιές κορν φλάουρ στο ζουμί να διαλυθεί και στη συνέχεια αναμίξτε το με το αυγολέμονο.-

Καλή επιτυχία!

- 1 Αδειάζουμε τα κολοκύθια
- 2 Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σωτάρουμε πρώτα το κρεμμύδι, μετά τον κιμά, την ψίχα από τα κολοκύθια, το ρύζι και τα μυρωδικά.
- 3 Γεμίζουμε τα κολοκύθια
- 4 Τα βάζουμε στην κατσαρόλα με τις πατάτες
- 5 Μαγειρεύουμε για περίπου 45 λεπτά να φουσκώσει το ρύζι
- 6 Προσθέτουμε το αυγολέμονο