

Κοτόσουπα αυγολέμονο, η αγαπημένη ελληνική σούπα που ζεσταίνει σώμα και καρδιά. Εύκολη νόστιμη μαμαδίστικη συνταγή με τέλειο πλούσιο αυγολέμονο που δεν κόβει ποτέ! Το βάλαμο της ελληνικής κουζίνας! Η απάντηση στο κρύο του χειμώνα, σε οποιαδήποτε αδιαθεσία ή ασθένεια.

Τι θα χρειαστείτε

1 κοτόπουλο περίπου 1.800 γρ

1 μεγάλο κρεμμύδι

2-3 μικρές πατάτες

2 καρότα

1/2 φλιτζάνι ρύζι γλασέ ή καρολίνα

3-4 κ.σ. Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Για το αυγολέμονο:

2-3 αυγά

1 ή 1 1/2 λεμόνι

Κοτόσουπα αυγολέμονο

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το κοτόπουλο να βράσει σε περίπου 2 λίτρα νερό, να καλύπτεται το κοτόπουλο. Βάζουμε το κρεμμύδι κομμένο, αλάτι, πιπέρι και το ελαιόλαδο. Όταν το κοτόπουλο έχει μισοβράσει, στη μισή ώρα περίπου, προσθέτουμε τις πατάτες και τα καρότα κομμένα. Προσθέτουμε και το ρύζι και βράζουμε ακόμα 20 λεπτά να μαγειρευτούν και τα υπόλοιπα υλικά.

Σβήνουμε τη φωτιά και ετοιμάζουμε το αυγολέμονο.

Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ τα αυγά να αφρατέψουν, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και στη συνέχεια με μια κουτάλα προσθέτουμε 3-4 κουτάλες από τη σούπα, να εξομοιωθεί η θερμοκρασία και να μαγειρευτούν τα αυγά. Προσθέτουμε στη συνέχεια το αυγολέμονο στη σούπα ανακινώντας ελαφρά την κατσαρόλα.

Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε η κοτόσουπα δείτε και τα [Γιουβαρλάκια αυγολέμονο](#)

Κοτόσουπα αυγολέμονο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το κοτόπουλο να βράσει σε περίπου 2 λίτρα νερό, να καλύπτεται το κοτόπουλο.
- 2 Βάζουμε το κρεμμύδι κομμένο, αλάτι, πιπέρι και το ελαιόλαδο
- 3 Όταν το κοτόπουλο έχει μισοβράσει, στη μισή ώρα περίπου, προσθέτουμε τις πατάτες και τα καρότα κομμένα.
- 4 Προσθέτουμε και το ρύζι και βράζουμε ακόμα 20 λεπτά να μαγειρευτούν και τα υπόλοιπα υλικά.-
- 5 Σβήνουμε τη φωτιά και ετοιμάζουμε το αυγολέμονο.
- 6 Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ τα αυγά να αφρατέψουν, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και στη συνέχεια με μια κουτάλα προσθέτουμε 3-4 κουτάλες από τη σούπα, να εξομοιωθεί η θερμοκρασία και να μαγειρευτούν τα αυγά.
- 7 Προσθέτουμε στη συνέχεια το αυγολέμονο στη σούπα ανακινώντας ελαφρά την κατσαρόλα.
- 8 Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή όρεξη!