

ΣΟΥΠΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ



- ❖ Το πρώτο βήμα για την ετοιμασία της σούπας αυγολέμονο είναι το ψήσιμο του κοτόπουλου στην κατσαρόλα, το οποίο βράζει σε αλατισμένο ζεστό νερό για 20-30 λεπτά. Αφού ψηθεί, βγάζουμε το κοτόπουλο από την κατσαρόλα σε έναν θέρμο και κρατάμε το ζουμί.



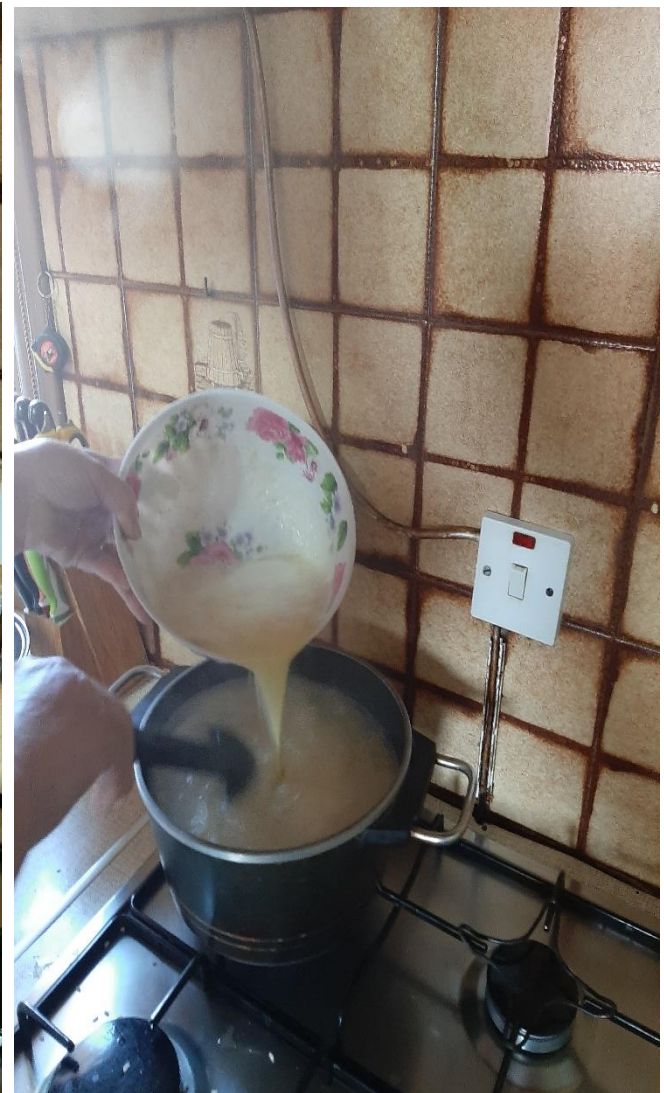
❖ Μετα πλένουμε 2 ποτήρια ρύζι και τα στραγγίζουμε σε σουρωτήρι. Ακολούθως τα βάζουμε στον ζωμό κοτόπουλου που έχουμε κρατήσει.



❖ Μέχρι να ψηθεί το ρύζι βάζουμε σε ένα μπολ 2 αυγά, στύβουμε 3 λεμόνια περίπου (εξαρτάται πόσο σας αρέσει το λεμόνι), μισό κουταλάκι του γλυκού κανέλα και, αναλόγως της αρεσκείας σας, πιπέρι. Ανακατεύουμε το μείγμα πολύ καλά για πέντε λεπτά.



Αφού τελειώσουμε με το κτύπημα του αυγολέμονου, προσθέτουμε σιγά σιγά ζουμί από την κατσαρόλα ανακατεύοντας το αυγολέμονο με το πρόσθετο ζουμί ώστε να πάρει κι αυτό μια ίδια θερμοκρασία με το ρύζι που βράζει . Μετά χύνουμε στην κατσαρόλα το μείγμα με το ζωμό και το αυγολέμονο και ανακατεύουμε την σούπα για ακόμα 1-2 λεπτά περίπου.



❖ Αφήνουμε στη φωτιά την κατσαρόλα μέχρι να βγάλει μπουρμπουλήθρες. Τότε ξέρουμε πως είναι έτοιμη.
Αφού κρυώσει λίγο... καλή μας όρεξη!!!!

