

Μαγειρίτσα παραδοσιακή "Γεωργίας"

Συντάκτης: Γεωργία

Παραδοσιακή Πασχαλινή συνταγή: **Μαγειρίτσα**

Υλικά

5 - 6 ποτήρια νερό.
Έντερα αρνιού.
1 συκωταριά αρνιού.
300 γραμμάρια φρέσκα κρεμμυδάκια. Μαρούλι.
Βούτυρο.
Άνηθο, μαϊντανό ψιλοκομμένο.
1 κουταλιά της σούπας αλεύρι.
1 φλιτζάνι κρασί άσπρο.
Ρύζι (ανάλογα πόσο πηχτή θέλουμε τη σούπα).
Αλάτι, πιπέρι.
3 κροκοί αυγών.
Χυμό λεμονιού.

Εκτέλεση

Πλένουμε και γυρίζουμε τα έντερα. τα τρίβουμε με μπόλικο αλάτι και χυμό λεμονιού και τα ξεπλένουμε με πολλά νερά.
Πλένουμε τη συκωταριά και τη ζεματάμε μαζί με τα έντερα σε νερό που βράζει.
Τα βγάζουμε, τα ρίχνουμε σε κρύο νερό τα στραγγίζουμε και κόβουμε σε μικρά κομματάκια.
Ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια και το μαρούλι και τα σοτάρουμε με το βούτυρο, τον άνηθο, τον μαϊντανό, τη συκωταριά, τα έντερα, το αλεύρι τα σβήνουμε με το κρασί και προσθέτουμε το νερό που έχουμε ήδη βράσει, το ρύζι, αλάτι, πιπέρι. μαγειρεύουμε για 15 λεπτά.
Σ' ένα βαθύ πιάτο χτυπάμε τα κροκάδια με το χυμό λεμονιού, προσθέτοντας σιγά-σιγά ζωμό της μαγειρίτσας. αδειάζουμε το μίγμα των αυγών στη σούπα και ανακατεύουμε πολύ καλά.

Μαγειρίτσα παραδοσιακή "Γεωργίας"

Συντάκτης: Γεωργία

Καλό Πάσχα, ευτυχισμένες οικογενειακές στιγμές και καλή σας όρεξη!!!!!!