



## Ζακυνθινό Αυγολέμονο

### Περιγραφή

Σούπα αυγολέμονο από τη Ζάκυνθο. Την τρώμε όλο το χειμώνα και κυρίως τα Χριστούγεννα. Μοιάζει περισσότερο με παχύρρευστο ριζότο.

### Συστατικά

- 1 μεγάλο πουλερικό (κότα, κόκκορα ή καλύτερα γαλοπούλα)
- 1 φλιτζάνι ρύζι για πιλάφι
- 3 λεμόνια
- 3 αυγά
- λίγο αλάτι
- τριμμένο πικάντικο τυρί (ντόπιο Ζακυνθινό τυρί ή έντονη κεφαλογραβιέρα)
- πολύ πιπέρι

### Οδηγίες

- 1.Βράζουμε το πουλερικό σε μια κατσαρόλα με ελαφρώς αλατισμένο νερό, που ίσα να το σκεπάζει.
  - 2.Μόλις βράσει το πουλερικό, όχι όμως να διαλύεται, το βγάζουμε από την κατσαρόλα και προσθέτουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε καλά.
  - 3.Χτυπάμε σε μεγάλο μπωλ τα ασπράδια των αυγών μέχρι να πήξουν. Προσθέτουμε το χυμό των λεμονιών ανακατεύοντας απαλά. Κατόπιν προσθέτουμε έναν - έναν τους κρόκους ανακατεύοντας απαλά.
  - 4.Αφού το ρύζι βράσει, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από το μάτι. Απαλά ρίχνουμε από πάνω το αυγολέμονο (χωρίς να ανακατεύουμε). Στη Ζάκυνθο δίνουνε και φιλάκια καθώς το ρίχνουν για να μην κόψει!
  - 5.Σκεπάζουμε την κατσαρόλα να μαλακώσει το αυγολέμονο με τη ζέστη της σούπας.
  - 6.Σερβίρουμε με αρκετό τυρί τριμμένο και μπόλικο πιπέρι.
- Λίγα μυστικά ακόμα
- Ο μόνος τρόπος να μη μυρίζει το φαγητό αυγουλίλα είναι να χρησιμοποιήσετε αυγά χωριάτικα ή έστω βιολογικά. Το αυγολέμονο πρέπει να γίνει αρκετά παχύ, και τρώγεται υπέροχα και κρύο! Το πουλερικό που μένει μετά από το βράσιμο το βάζουμε στο φούρνο με λίγο από το ζωμό του, λίγο ελαιόλαδο,

λεμόνι και πασπαλίζουμε με ρίγανη. Το ψήνουμε για 30'. Γίνεται απίθανα ζουμερό. Επίσης, το φαγητό αυτό φτιάχνεται συχνά με μοσχάρι ή ακόμα και με ψάρι.