



Μαγειρίτσα με μανιτάρια

Μερίδες: 4-6

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20-25 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά

Υλικά για τη μαγειρίτσα

- 120 ml ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 6 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 400 γρ. μανιτάρια λευκά, σε φέτες
- 400 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, σε φέτες
- 200 γρ. μανιτάρια πλευρώτους, σε φέτες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 100 γρ. ρύζι γλασέ
- φύλλα από 1 μαρούλι, κομμένα
- 1 ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- 1/2 ματσάκι μάραθο, ψιλοκομμένο
- 1/2 ματσάκι μυρώνια, ψιλοκομμένα
- 1 λίτρο νερό ή σπιτικό ζωμό λαχανικών

Υλικά για το αυγολέμονο

- 2 αυγά
- χυμό από 2 λεμόνια

Εκτέλεση

1) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθιά κατσαρόλα. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε όλα τα μανιτάρια και σοτάρουμε να μαραθούν, για 6-7 λεπτά.

3) Αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Όταν εξατμιστούν τα πολλά υγρά, προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε.



- 4) Προσθέτουμε το μαρούλι, τον άνηθο, το μάραθο και τα μυρώνια, ανακατεύουμε και περιχύνουμε με το νερό ή το ζωμό.
- 5) Αφήνουμε ακάλυπτη την κατσαρόλα να βράσει για περίπου 20-25 λεπτά.
- 6) Λίγο πριν κατεβάσουμε το φαγητό απ' τη φωτιά, ετοιμάζουμε το αυγολέμονο.
- 7) Σε μπολ, με σύρμα ή ένα πιρούνι, χτυπάμε καλά τα αυγά, και προσθέτουμε σιγά σιγά τον χυμό λεμονιού, χτυπώντας συνεχώς.
- 8) Με μία κουτάλα, ρίχνουμε σιγά σιγά 2-3 κουταλιές καυτό ζωμό από τη μαγειρίτσα μέσα στο μείγμα των αυγών, ανακατεύοντας ζωηρά.
- 9) Ρίχνουμε αργά το αυγολέμονο στη μαγειρίτσα, ανακατεύοντας συνεχώς.
- 10) Κατεβάζουμε από τη φωτιά, αφήνουμε το φαγητό να "κάτσει" για 10 λεπτά και σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**