

# GRČIJA

## TRADICIONALNA GRŠKA JUHA Z MESNIMI KROGLICAMI (YOUVARLAKIA) IN JAJČNO LIMONINO OMAKO (AVGOLEMONA)

Sestavine za 10 oseb:

### JUHA

- 1 kg mletega mešanega mesa
- 70 g riža
- 2 jajci
- 150 g šalotke
- 4 žlice olivnega olja
- manjši šopek peteršilja
- 2 stroka česna
- sol, poper
- piščančja osnova

### LIMONINA OMAKA

- 2 jajci
- sok 2 limon
- piščančja osnova



### *Priprava:*

Mletemu mesu dodamo seseklano šalotko, česen, jajci in sesekljan peteršilj. Začinimo s soljo in poprom ter dodamo na pol kuhan riž. Dobro premešamo in oblikujemo male kroglice, ki jih skuhamo v piščančji osnovi. Del osnove pustimo za pripravo omake.

Za pripravo jajčne limonine omake ubijemo jajci v skledo in ju stepemo. Dodamo limonin sok in dobro premešamo. V skledo dodamo zajemalko vroče juhe in ponovno na hitro stepemo. Dodamo še eno zajemalko in ponovno mešamo, da dobimo gladko omako. Omako vmešamo v juho z mesnimi kroglicami, premešamo in kuhamo še 2–3 minute, da se segreje. Juha ne sme zavreti. Juho potresemo s sesekljanim peteršiljem in še vročo postrežemo.