

Γιουβαρλάκια με γιαούρτι και αρωματικά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

- 500 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 150 γρ. ρύζι γλασέ
- 1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένη
- 1 κ.σ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- ½ φλυτζάνι ελαιόλαδο
- φλούδες λεμονιού
- 1 – 2 φύλλα δάφνης
- 1 κύβο ζωμό κότας
- νερό
- αλάτι
- πιπέρι

Για τη σάλτσα

- 200 γρ. γιαούρτι
- 2 – 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. άνηθο
- λίγο ψιλοκομμένο δυόσμο

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ετοιμάζουμε τα γιουβαρλάκια μας ανακατεύοντας το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ρύζι, τον κιμά και 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε και λίγο ψιλοκομμένο άνηθο, 2 κ.γ. αλάτι και αρκετό πιπέρι.
- Πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα αφήνοντας λίγο κενό μεταξύ τους.
- Προσθέτουμε το φύλλο δάφνης και 3 - 4 φλούδες από ένα λεμόνι.
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε ένα ζωμό κότας και καλύπτουμε με νερό τα γιουβαρλάκια μας (περίπου 2 δάχτυπα πιο πάνω από τα γιουβαρλάκια).
- Βάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και βράζουμε για περίπου 30-40 λεπτά ανάλογα το μέγεθός τους.
- Αφού βράσουν, βάζουμε 3 κ.σ. από το ζωμό που έχουν βγάλει τα γιουβαρλάκια μας σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και το γιαούρτι. Χτυπάμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Ρίχνουμε το ζουμί πίσω στην κατσαρόλα με τα γιουβαρλάκια μαζί με λίγο ψιλοκομμένο άνηθο και ανακατεύουμε.
- Σερβίρουμε τα γιουβαρλάκια σε μπολ μαζί με το νόστιμο ζουμάκι και ψιλοκομμένο δυόσμο.

Πηγή: akispetretzikis.com