19/04/2019

Μαγειρίτσα αγιορείτικη με Μανιτάρια

/ Αγιορείτικα

Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια. Τα ρίχνουμε σε αλατισμένο νερό και τα αφήνουμε για λίγα λεπτά να μαλακώσουν. Σουρώνουμε μέχρι να φύγει τελείως το νερό. Καβουρδίζουμε τα ξερά κρεμμύδια με το λάδι και το βούτυρο και στη συνέχεια ρίχνουμε τα μανιτάρια, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα αντίδια ψιλοκομμένα, τον άνηθο και το μαϊντανό. Προσθέτουμε νερό έτσι ώστε να σκεπάσει καλά όλα τα υλικά. Αφού βράσουν καλά (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό), ρίχνουμε το αλάτι και το πιπέρι. Μόλις κρυώσει λίγο η σούπα, χτυπάμε αυγολέμονο και το ρίχνουμε στη σούπα.

Υλικά:
1 κιλό μανιτάρια
2 αυγά
4 κρεμμύδια φρέσκα

1 ματσάκι αντίδια
½ ματσάκι άνηθο
½ ματσάκι μαϊντανό
1 ποτήρι του κρασιού λάδι και λίγο βούτυρο
1 λεμόνι, αλάτι και πιπέρι