



Giovarlakia - frikadeller med ris Foto: Ulrika Pousette

## Giovarlakia - frikadeller med ris

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

4 person(er)

### Tillagning

400 g	köttfärs
1 dl	ris, långkornigt okokt
1 st	gul lök, liten, riven
2 msk	bladpersilja, finhackad
2 msk	citron, pressad
1 st	äggvita
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Spad

1 msk	smör
1 msk	rapolja
1,2 l	vatten, (så det täcker frikadellerna)
1 dl	ris, långkornigt
2 st	oxbuljongtärningar
0,5 dl	citron, pressad
0,5 dl	bladpersilja, finhackad
1 st	äggvita
2 st	äggulor

### Tillbehör

bröd (200 g),  
grekisk sallad  
(paprika, tomat,  
gurka, oliver,  
fetaost)

### Den goda buljongen fångas upp med brödet som alltid serveras till.

1. Blanda köttfärs, ris, lök, persilja, citronsaft, äggvita, salt och peppar väl i en bunke. Rulla ca 20 frikadeller.
2. Blanda smör, olja och vatten i en kastrull. Låt koka upp. Ta grytan från plattan. Tillsätt ris och buljongtärningar. Rör om.
3. Lägg i frikadellerna. Sänk värmen. Sjud frikadeller och ris sakta under lock 20 min.
4. Vispa äggvitan i en bunke 2 min tills den skummar något. Tillsätt gulorna och vispa ytterligare 2 min. Vispa i citronsaften droppvis.
5. Häll av 4 dl buljong i ett litermått. Vispa ner buljongen i en tunn stråle i äggvispet. Häll tillbaka buljongen i grytan.
6. Värm och servera med grekisk sallad och bröd.