

Μαγειρίτσα

Υλικά

- 1kg αρνίσια συκωταριά (καθαρισμένη και κομμένη σε κυβάκια)
- **10g Καρύκευμα Greek Herbs (Κωδ. 48186)**
- **30g Σάλτσα Μαγειρίτσα (Κωδ. 55770)**
- 2lt νερό
- Λίγος φρέσκος άνηθος (ψιλοκομμένος)
- Λίγο φρέσκο κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)

* Εναλλακτικά αντικαταστήστε την αρνίσια συκωταριά με κρέας της επιλογής σας, και δημιουργήστε μια αρωματική κρεατόσουπα.

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ καρυκεύουμε τη συκωταριά με το Καρύκευμα Greek Herbs, προσθέτουμε ελάχιστο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.
2. Σε ένα άλλο σκεύος αναμειγνύουμε τη Σάλτσα Μαγειρίτσα με το φρέσκο κρεμμύδι και τον άνηθο.
3. Απλώνουμε το μείγμα της σάλτσας σε δισκάκι και προσθέτουμε την καρυκευμένη συκωταριά. Γαρνίρουμε με λίγο έξτρα άνηθο και μερικές φέτες λεμονιού.

Οδηγίες ψησίματος

Ρίχνουμε το μείγμα σε κατσαρόλα να σοταριστεί με λίγο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε νερό και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 40 λεπτά. Λίγο πριν το τέλος μπορούμε να προσθέσουμε και ψιλοκομμένο μαρούλι.

