



## Φρικασέ με μοσχάρι καιμανιτάρια πλευρωτους

### Συστατικά

- 4 μερίδες μοσχαρίσιο κρέας
- 250gr μανιτάρια πλευρωτους
- 1 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι
- 3 ρίζες μαρούλι ή αντίδια
- Άνηθο
- 1 μεγάλο λεμόνι
- 1 μεγάλο αυγό
- Αλάτι και πιπέρι

### Οδηγίες

- Στο τηγάνι με λίγο λάδι τσιγαρίζουμε το κρεμμυδάκι και το κρέας.
  - Μόλις πάρουν χρώμα προσθέτουμε και τα μανιτάρια και τα αφήνουμε να βράσουν στο ζουμί που θα βγάλουν τα μανιτάρια.
  - Όταν ετοιμαστούν αφαιρούμε το κρέας και το βράζουμε για περίπου 1 ώρα (ανάλογα με το μέγεθος που έχουν τα κομμάτια κρέας) σε νερό όσο θα χρειαστούμε για το φαγητό μας
  - Κόβουμε το μαρούλι
  - Μόλις ετοιμαστεί το κρέας προσθέτουμε το μαρούλι στην ίδια κατσαρόλα και το αφήνουμε να βράσει 3-5 λεπτά.
  - Προσθέτουμε και τα μανιτάρια με τα κρεμμυδάκια και τον ψιλοκομμένο άνηθο και αφήνουμε το φαγητό να βράσει για περίπου 5 λεπτά.
  - Χτυπάμε το αυγό και το λεμόνι
  - Προσεχτικά στην αρχή προσθέτουμε μικρές ποσότητες από το καυτό ζουμί του φαγητού στο κρέας και παράλληλα ανακατεύουμε για να μην κόψει το αυγολέμονο.
  - Μόλις ζεσταθεί αρκετά το αυγολέμονο προσθέτουμε μεγαλύτερες ποσότητες από το καυτό ζουμί της κατσαρόλας.
  - Τέλος ρίχνουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και την κουνάμε να πάει παντού το αυγολέμονο.
- Καλή μας όρεξη!