



**Продукти за топчетата:**

300 гр смяно месо

1 яйчен белтък

лимонов сок или оцет

шипка подправка за кайма  
сол и черен пипер на вкус

### **За супата:**

1-2 с.л. растителна мазнина  
1/2 глава лук  
1/4 глава целина  
3 моркова  
3 картофа  
1 домати, обелен  
2 бульона  
магданоз  
сол и червен пипер

### **Застройка:**

250 гр кис. мляко  
1-2 жълтъка

### **Начин на приготвяне:**

Омесете хубаво каймата с подправките и яйчния белтък.  
Направете от нея топчета с големина на малък орех.  
Запържете в мазнината нарязаните на кубчета моркови, лук и целина.  
Залейте ги с 1,5 литра зеленчуков бульон или гореща вода.  
Потопете топчетата в лимоновия сок и ги пуснете във врящата супа.  
Когато месото поомекне, прибавете нарязаните на кубчета пичистени и измити картофи.  
Варете супата до готовност, подправете със сол и черен пипер на вкус.  
Прибавете нарязания на кубчета домати и варете на тих огън още 5 минути.  
Загрейте на тих обем киселото мляко и разбития в него жълтък, при непрекъснато бъркане, без да завира!  
Към млечната смес добавете по малко от супата, като бъркате непрекъснато.  
След това изсипете застройката в супата.  
Преди поднасяне се поръсва със ситно нарязан магданоз.