ОБЯД

Супа топчета с фиде и морков



Класическата супа топчета, която всички помним: малки крехки топчета от телешка кайма и ориз, сварени в лек бульон с морков и фиде. Топла, засищаща и точно каквато трябва за първите по-хладни дни.

Подготовка: 20 мин **Готвене:** 30 мин **Общо:** 50 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Яйца, Глутен

Съставки

- 300 гр. телешка кайма
- 3 с.л. ориз
- 1 яйце
- 1 морков
- 1 картоф
- 1 малка глава лук
- 50 гр. фиде
- 2 с.л. зехтин
- 1/2 ч.л. сушен джоджен

Начин на приготвяне

1. Смесете каймата с измития ориз, яйцето, джоджена и половината лук, настърган на ситно. Разбъркайте добре с ръце.
2. Оформете малки топчета с размер на орех: с мокри ръце е най-лесно.
3. Нарежете моркова на малки кубчета от около 1 см, картофа на малки кубчета, а останалия лук на ситно. Задушете ги в зехтина за 3-4 минути.
4. Залейте с 1,2 л. топла вода и оставете да заври на слаб огън.
5. Пуснете топчетата едно по едно във врящата супа и варете под капак 20 минути.
6. Добавете фидето и варете още 5-6 минути, докато омекне напълно.
7. Оставете супата да се охлади до топло. За по-малки деца разрежете топчетата на половинки в чинията.

Съхранение

- Съхранявайте в затворен съд в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете на слаб огън, без да оставяте супата да ври дълго, за да останат топчетата крехки.

Замразяване

- Замразете на порции в затворени кутии до 1 месец, по възможност преди добавянето на фидето.
- Размразете в хладилник, затоплете на слаб огън и добавете прясно сварено фиде.

Съвети

- Топчетата стават и с пуешка кайма.
- Ако детето обича по-гъста супа, размачкайте няколко кубчета картоф с вилица направо в тенджерата.