CIORBA (ZUPPA BULGARA)

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di carne macinata,
- poco burro,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- sale,
- pepe,
- 3 cucchiai di farina,
- 3 uova,
- 100 cl di brodo di carne,
- 150 g di riso,
- 200 g di yogurth,
- 1 limone (succo).

Far colorire in padella 200 g di carne macinata con poco burro e unirvi 2 uova, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe, 3 cucchiai di farina e 1 uovo.
Ricavarne polpettine che verranno cotte in 1 l abbondante di brodo di carne per 15 minuti assieme a 150 g di riso.
Unire poi 200 g di yogurth sbattuto con 2 uova, sale, pepe e il succo di 1 limone.
Far amalgamare e servire ben caldo.