

Bistra pačja juha s korjenastim povrćem i žličnjacima

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
14

Sastojci

1 patka
1 luk
2 mrkve
komad celerova korijena
1 peršinov korijen
par grančica peršinova lista
lovorov list
1 stabljika celera
par zrna crnog papra
2 jaja
150 g oštrog brašna
muškatni oraščić
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Patku rasijecemo, skinemo joj prsa i batke. Prsa i batke koristimo za neka druga jela, a ostatak patke pripremimo za kuhanje juhe. Odstranimo višak masnoće i kožu, a zatim sjekrom za meso ili većim nožem usitnimo patku i sve dobro isperemo pod hladnom vodom.

Stavimo u lonac i zalijemo hladnom vodom koju lagano posolimo. Dodamo lovorov list i papar u zrnu te stavimo kuhati na laganu vatru. Kada zakuha, pjenjačom maknemo pjenu koja se stvorila i to radimo sve dok pjene više nema.

Luk u ljusci prepolovimo i zapečemo na suhoj tavi da poprimi boju, gotovo crnu. Takav luk dodamo u juhu. Kuhamo na laganj vatri sat vremena pa dodamo oguljeno i prepolovljeno korjenasto povrće: mrkvu, peršin i celerov korijen. Dodamo i stapke peršinova lista.

Kuhamo još nekih pola sata pa izvadimo korjenasto povrće i procijedimo juhu. Korjenasto povrće narežemo na komade, a juhu ponovno zakuhamo. Stabljike celera ogulimo kako bismo maknuli vlakna i narežemo na tanke ploške.

Jaja razmutimo, posolimo i naribamo malo muškarnog oraščića. Dodamo brašno i sjeckani peršinov list. Pustimo smjesu da kratko odstoji i kada se stisne, žlicom radimo žličnjake (noklice) i stavljamo ih kuhati u juhu. Kuhamo dok žličnjaci ne isplivaju na površinu pa dodamo narezano povrće. Juhu dosolimo i popaprimo.

Pri serviranju, u vruću juhu dodamo ploške stabljika celera i pospemo ostatkom sjeckanog peršinova lista.

Dobar tek!