Guščja juha s okruglicama

40–45 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Guske (krila, iznutrice bez jetre)
1 hrpa	Korjenastog povrća
1 kom	Bijeli luk
2 kom	Češnjaka (nasjeckanog)
40 g	Glatkog brašna
40 g	Maslaca
250 ml	Vrhnja za šlag
2 kom	Lovorov list cijeli
8 kom	Papar crni zrno
1 žličica	Mažuran usitnjeni

Za knedle:

100 g	Maslaca sobne temperature
1 kom	Veliko jaje
1 kom	Žumanjak
250 g	Krušnih mrvica
3 žlice	Svježe sjeckanog peršina
1 prstohvat	Himalajska sol
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Muškatni oraščić mljeveni

Priprema

1. Prvo operite guščja krila i iznutrice te ih prokuhajte u loncu s oko 2 litre vode, korjenastim povrćem i prstohvatom soli. Zatim dodajte češnjak, mažuran, papar u zrnu i lovorov list te ostavite juhu da se krčka oko sat vremena.
2. Nakon jednog sata juhu procijedite. Zatim u lonac dodajte maslac pa brašno te juhu i vrhnje za šlag. Pustite da se krčka još 15 minuta.
3. Sada pripremite male okruglice od kruha. Za to omekšani maslac miješajte dok ne postane kremast s prstohvatom soli i muškatnim oraščićem. U maslac umiješajte jaje i žumanjak (oba bi trebala biti na sobnoj temperaturi).
4. Sada umiješajte mrvice i pustite da smjesa za knedle odmori 10 minuta. Zatim od smjese oblikujte male okruglice (otprilike veličine prepeličjeg jaja). Kuhajte u slanoj vodi 5 minuta.
5. Juhu poslužite s okruglicama i ukrasite svježim nasjeckanim peršinom.