Pacija supa sa knedlama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 korena**šargarepe
- **2 korena** peršuna
- **1 koren**paštrka
- **1 koren**celera
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **5-6 zrna**crnog bibera
- **1 vezica**peršunovog lista
- **1 vezica** list celera
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po potrebi**košcatiji deo patke, ledja, trtica
- **po ukusu** iznutrice pacije džigerica srce

Knedle:

- **2**jajeta
- **prstohvat**soli
- **10 kašika**krupnijeg pšenicnog griza

Priprema

U lonac sipamo vode po potrebi i stavljamo ocišcenu šargarepu, peršun, celer, paštrnak, biber luk, crni i beli, i lišca peršuna i celera stavimo da provri.

Kada prokljuca stavimo meso i iznutrice zacinimo (meso se stavlja u kljucavu vodu da supa nebi bila mutna).

Kad se sastojci skuvaju, procedimo supe.

Stavimo procedjenu supu da provri dokle izmešamo knedle jaja izlupamo viljuškom nalo posolimo i umešamo griz spuštamo knedle u kipucu supu (knedle vadim vrhom kašije, kuvamo parminuta i posle poklopljenu ostavljamo da knedke nabubre pre služenja.

Savet

Ništa bolje od domae supe.