

Jak zrobić kluski leniwe?



# Opis wskazówki

Już sama nazwa wskazuje, że to nie jest wymagające danie.

Nawet początkujący amator gotowania da sobie z nimi radę. Zwłaszcza że można je przygotować z kilku podstawowych składników. Po ich kilkakrotnym wykonaniu dojdiesz do takiej wprawy, że bez problemu zrobisz je w kilka chwil.

Składniki na kluski leniwe:

Twaróg a może ziemniaki?

Podstawą klusek jest ser twarogowy. Wybierz tłusty lub półtłusty - leniwe będą wtedy smaczniejsze i delikatniejsze. Chudy twaróg może być sypki i rozpadać się podczas wyrabiania ciasta. Zwróć uwagę, aby dobrze rozdrobnić i połączyć twaróg z pozostałymi składnikami. Możesz to zrobić przy pomocy robota planetarnego lub blendera. Dzięki temu gotowe kluski będą miały jednolitą konsystencję.

Część z przepisów uwzględnia dodatek ziemniaków i mąki ziemniaczanej. Kluski z dodatkiem ziemniaków mają bardziej kremową konsystencję i sprawiają wrażenie bardziej puszystych.

Jaka mąka do leniwych?

Najlepiej smakują te przygotowane z mąki pszennej i są bardzo puszyste. Warto wybrać mąkę białą zamiast pełnoziarnistej. Wykorzystując mąkę pełnoziarnistą musisz pamiętać o dodaniu wody do ciasta. Gotowe kluski z mąki żytniej będą cięższe i bardziej zwarte. W części przepisów można znaleźć mąkę ziemniaczaną. Jej dodatek sprawia, że kluski mają bardziej jednolitą konsystencję. Można zastąpić ją skrobią kukurydzianą. Wtedy gotowe kluski nabiorą ładnego żółtego koloru.

Podczas wyrabiania ciasta mąkę dodawaj stopniowo, co pozwoli na bieżąco kontrolować formę ciasta, tak aby nie kleiło się do rąk. Dodanie całej mąki od razu utrudni wyrobienie ciasta i może wiązać się z koniecznością kilkakrotnego dodawania naprzemiennie mąki i wody lub jajek.

Kształt klusek

Gotowe ciasto podziel na 2 lub 3 części, co ułatwi Ci formowanie wałków. Następnie odkrawaj kawałki ciasta o szerokości około 2-3 cm. Wielkość leniwych zależy od twoich preferencji smakowych. Krojąc pod skosem otrzymasz kluski w kształcie rombów, które będą pięknie się prezentowały na talerzu.

Gotowanie klusek

To ostatni i najszybszy etap przygotowania klusek leniwych. Wrzucone do osolonego wrzątku wystarczy gotować 1-2 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Jeśli szykujesz dodatki do klusek, zrób to z wyprzedzeniem. Kluski gotują się szybko i równie szybko stygną. Z tego względu najlepiej podawać je najszybciej jak to możliwe.