

Kluski leniwe - z czym podawać?



Opis wskazówki

Czy trzeba ograniczać się tylko do słodkich dodatków?

Leniwe to prosty i szybki w przygotowaniu obiad. Jednak same kluski to czasem za mało. Z czym podawać kluski leniwe? Wypróbuj nasze pomysły!

Kluski leniwe na słodko

Najczęstszym dodatkiem do klusek jest bułka tarta lub słodka śmietana. Jednak możliwości podania klusek nie ograniczają się tylko do tych dwóch wariantów. Leniwe doskonale smakują również z owocami, a szczególnie jagodowymi. Możesz dodać je w całości, zmiksować na puree lub sos z dodatkiem kefiru lub maślanki. W okresie zimowym możesz korzystać z mrożonych owoców. Kluski będą doskonale smakować również z musem z jabłek lub śliwek z dodatkiem cynamonu.

Wytrawne kluski leniwe

Delikatny smak klusek podkreślą lekkie sosy warzywne i gulasze. Szczególnie te na bazie pomidorów, szpinaku lub cukinii i bakłażana. Dodatkowo ich kolor będzie ładnie kontrastował z kluskami, co nada daniu dodatkowych aspektów estetycznych.

Ciekawym pomysłem jest dodanie grzybów np. kurek lub podgrzybków.

Wzorując się na kuchni włoskiej można zaserwować leniwe z dodatkiem oliwy, czosnku, natki pietruszki oraz chilli.

Twaróg czy ziemniaki?

Dodatki możesz dopasować do składników z których przygotowane są kluski. Te z dodatkiem ziemniaków doskonale sprawdzą się w wersji wytrawnej. Kluski z samym twarogiem warto podawać na słodko.

Nie bój się eksperymentów

Leniwe podobnie jak kopytka czy gnocchi mogą być podawane na wiele sposobów. Wszystko ogranicza się do kreatywności osoby, która je przyrządza. Kluski leniwe są na tyle uniwersalne, że będą pasowały do większości produktów i nietypowych połączeń smakowych.