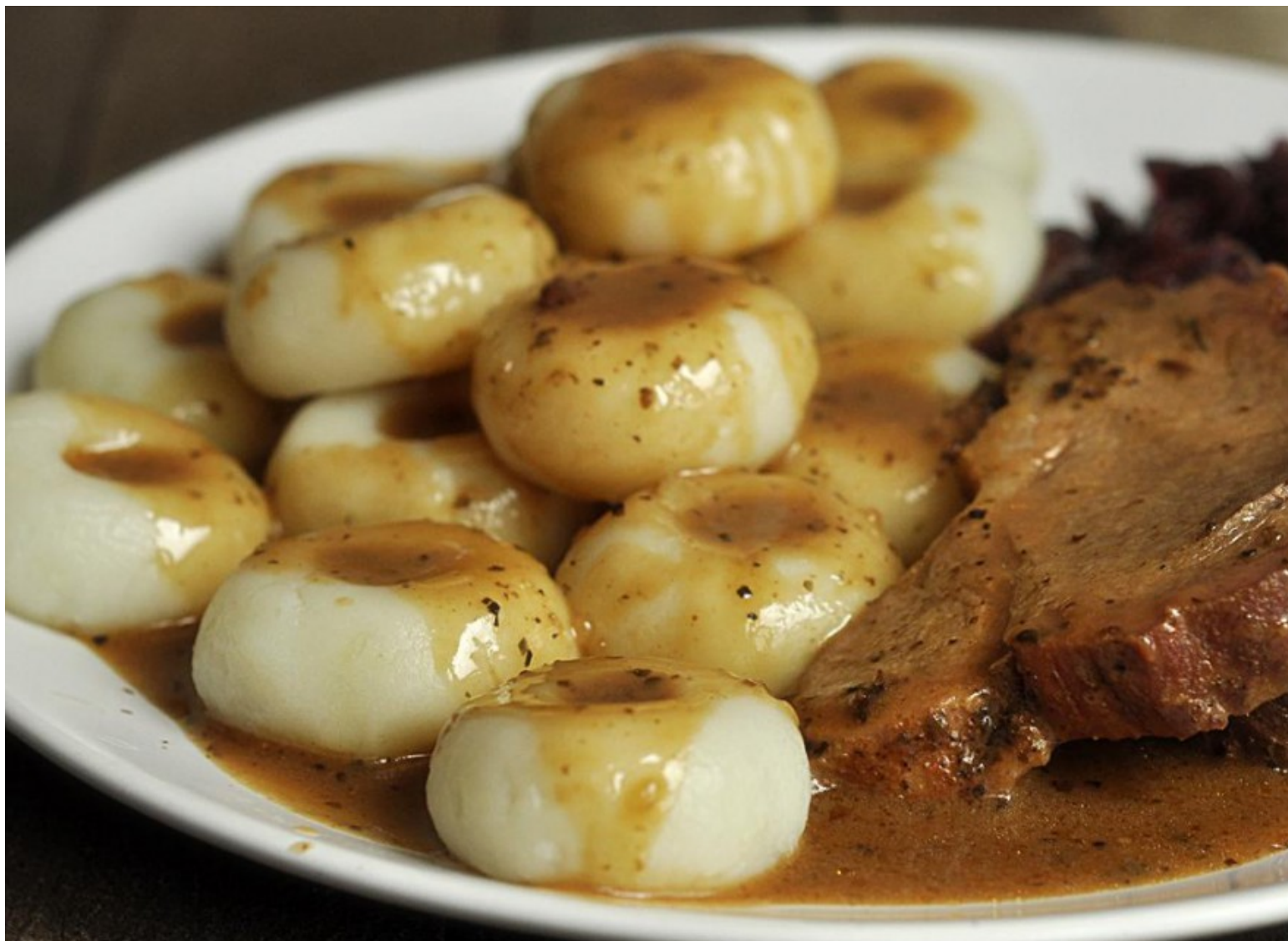


Jak zrobić kluski śląskie bez wagi i miarki



Opis wskazówki

Kluski śląskie przygotowuje się jedynie z ziemniaków i mąki ziemniaczanej. Niektórzy dodają jednak jajko (są dwie szkoły) ja śmiem twierdzić, że prawdziwe „białe” kluski śląskie są bez jajka!

Ziemniaki w ilości jakiej potrzebujemy należy obrać, umyć, zalać wodą w garnku i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Jeszcze gorące przepuścić przez praskę do kartofli wtedy masa jest gładsza i aksamitna. Puree z ziemniaków przełożyć do miski, uklepać, wyciągnąć z miski 1/4 ziemniaków, w to miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną, dodać wyjęte ziemniaki i dokładnie wyrobić masę. Za pomocą dużej łyżki nabierać ciasto, formować z niego kulkę, spłaszczyć, zrobić w klusce dziurkę np. trzonkiem drewnianej łyżki lub palcem. Zagotować wodę w dość dużym garnku, posolić, zmniejszyć ogień pod garnkiem i wrzucać kluski partiami, zagotować, 1-2 minuty po wypłynięciu kluski śląskie są już gotowe. Kluski wyciągamy łyżką cedzakową na talerz. Podaje się je polane sosem, a w dziurkach gromadzi się sos :)