

Kluski śląskie idealne za każdym razem



# Opis wskazówki

Kluski śląskie są nieodłącznym elementem polskiej kuchni.

Niby zwykłe tłuczone ziemniaki, ale ile gospodyń tyle przepisów i sposobów ich przygotowania. Jednak jest kilka uniwersalnych kuchennych trików, które ułatwią Ci ich przygotowanie i zagwarantują sukces za każdym razem.

Dziel na 4

Najprostszy przepis na kluski ma tylko dwa składniki: ziemniaki i skrobię ziemniaczaną. Skrobia wiąże wodę z ziemniaków, a dzięki właściwościom kleikującym wiąże całość ze sobą i pozwala kluskom utrzymać swój charakterystyczny kształt. Aby kluski się nie rozpadały lub nie były zbyt ciężkie ważna jest odpowiednia ilość mąki ziemniaczanej. Jest jeden bardzo prosty a zarazem skuteczny sposób by odmierzyć jej ilość. Zaraz po ugotowaniu rozgnieć ziemniaki przy pomocy tłuczka. Następnie uklep i wyrównaj ziemniaki w garnku. Łyżką lub nożem narysuj pionową i poziomą linię dzieląc ziemniaki na 4 równe części. Jedną z nich wyciągnij, a powstałą pustą ćwiartkę wypełnij skrobią. Dokładnie wymieszaj wszystkie ziemniaki z mąką i gotowe możesz lepić i gotować kluski.

Poznaj odmiany ziemniaków

Jest ich bardzo wiele. Jedne są idealne na sałatki inne najlepsze na frytki, a jeszcze inne na kluski i kopytka. Na szczęście nie trzeba znać wszystkich odmian. W sklepach coraz częściej dopisane jest przeznaczenie kulinarne. Bardzo szybko można samodzielnie w domu sprawdzić typ kupionych ziemniaków. Wystarczy przekroić je na pół i oglądnąć profil przekroju. Jeśli jest wilgotny lub wycieka z niego woda to ziemniaki będą dobrze trzymały kształt po gotowaniu i pieczeniu dlatego są najlepsze na sałatki i frytki. Na kluski kopytka i puree najlepsze będą ziemniaki o suchym przekroju. Po ugotowaniu będą się rozpadały co ułatwi ich rozgniecenie.

Co zrobić gdy kluski się nie lepią?

Po pierwsze masa ziemniaczana musi być ciepła. Tylko wtedy będzie się dobrze lepić i formować.

Jeśli masa jest zbyt sucha i się rozpada dodaj do niej żółtko i/lub łyżkę miękkiego masła.

Aby kluski były puszyste i wręcz rozpływały się w ustach do masy można dodać łyżeczkę proszku do pieczenia.