

Kluski śląskie – jakie najlepsze?



Opis wskazówki

Najlepsze kluski śląskie to takie, które są bardzo malutkie i jednocześnie nieco „gumowate” w smaku.

Wszyscy wiemy, że niektóre kluski śląskie robione są na szybko, bardzo duże i suche. Rozpadają się, a to nie jest wskazane.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Dobra kluska śląska ma być mała, im mniejsza, tym lepiej. Dzieje się tak dlatego, że w lepienie takich klusek śląskich wkłada się więcej czasu. Są więc bardziej dopracowane jak długo dojrzewające sery czy wino.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Dobre kluski śląskie

Żeby kluski śląskie wyszły naprawdę dobre, trzeba je przygotować z odpowiednich ziemniaków. Ziemniaki muszą się kleić, nie mogą się rozsypywać. Dlatego też unikamy odmian mocno skrobiowych. Ważne są też jajka. Muszą być maksymalnie świeże. Choć niektórzy robią kluski śląskie bez jajek, to jednak wydaje się, że te z jajkami są lepsze. Jeśli proporcje składników są odpowiednie, to danie wychodzi pyszne. Ważny jest też czas gotowania. Klusek śląskich nie wolno rozgotować. Muszą być ugotowane tak do połowy. Wyciągamy je z wody, gdy tylko wypłyną.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.