

Przepis na kluski śląskie



Opis wskazówki

Jak zrobić dobre w smaku i atrakcyjnie wyglądające kluski śląskie?

To proste jak drut. Może nieco czasochłonne, ale naprawdę łatwe. Wszystko sprowadza się do dobrych składników.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Do klusek śląskich potrzebujesz:

ziemniaków,
mąki ziemniaczanej i małej ilości pszennej,
jajek,
soli.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Ziemniaki na kluski śląskie należy ugotować. Następnie pozwalamy im całkowicie ostygnąć, a potem przeciskamy przez prasę. Kiedy są dobrze przecisnięte, mamy gwarancję, że w kluskach śląskich nie będzie żadnych grudek. Ziemniaki wkładamy do miski i uklepujemy. Następnie dzielimy zawartość miski na cztery, jedną czwartą wybieramy, a w powstałe zagłębienie wsypujemy mąkę. Następnie dodajemy nieco mąki pszennej, soli i wbijamy jajka. Wyrabiamy ciasto, ale nie za długo. Po lekkim wyrobieniu formujemy małe kluski śląskie i w każdej robimy dziurkę palcem. Uformowanych klusek śląskich nie wolno długo przechowywać, bo ciasto zrzednie. Albo od razu je gotujemy, albo szybko mrozimy. Jeśli kluski śląskie zostaną dobrze zamrożone, to po ugotowaniu będą jak świeże.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.