

# Oryginalne kluski śląskie



# Opis wskazówki

Kluska śląska – pyszna, a jednocześnie bardzo pracochłonna w przygotowaniu.

Danie to dość rzadko gości na naszych stołach, a to dlatego, że wyrobienie ciasta, uformowanie i ugotowanie klusek zajmuje czasami kilka godzin.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Oczywiście wszystko zależy od ilości, ale jasne jest, że szybciej obierzemy i ugotujemy na obiad ziemniaki.

Jednak czasami warto poświęcić nieco czasu i przygotować kluski śląskie, tym bardziej że można je robić w kilku wariantach.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Kluski śląskie na czerwono – by uzyskać lekko czerwony lub różowy kolor klusek śląskich, warto dodać do ciasta trochę koncentratu pomidorowego lub naturalnego barwnika. Trzeba tylko pamiętać, by szybko formować i gotować kluski śląskie, bo ciasto może zrzędnąć.

Kluski ze szpinakiem – do klusek śląskich można dodać szpinak, a nawet jarmuż i wtedy wyjdzie nam piękny, zielonkawy kolor. Oczywiście można je też zabarwić lekko sosem pesto i efekt będzie równie dobry.

Kluski śląskie z kurkumą – dodatek kurkumy sprawi, że ciasto na kluski śląskie stanie się pięknie żółte. Kurkuma nie wpłynie jednocześnie na konsystencję ciasta, bo wystarczy dodać jej niewiele.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.