

Kluski śląskie – z czym komponować?



Opis wskazówki

Z czym jeść kluski śląskie?

Jako samodzielne danie raczej są mało atrakcyjne. Wiemy, że kluska śląska najlepiej zgrywa się z sosem i mięsem, ale jakim? Poniżej podajemy kilka propozycji na dania z udziałem klusek śląskich.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Kluski śląskie z gulaszem – bardzo dobra propozycja, bo sos własny z gulaszu idealnie nawilży i ułatwi jedzenie klusek śląskich. Gulasz można przygotować zarówno z wieprzowiny, jak i z wołowiny. Można do niego dodać też pieczarki.

Kluski śląskie z karczkiem w sosie własnym – karkówka jest wręcz stworzona do klusek śląskich. Nie dość, że jest to mięso nieco tłuste i soczyste, to jeszcze odpowiedni dodatek przypraw sprawi, że od talerza dosłownie nie sposób się będzie oderwać.

Kluski z roladą i kapustą – połączenie klusek śląskich z zasmażaną kapustą jest jak najbardziej trafione. Na Śląsku tradycyjnie podaje się do nich także rolady mięsne.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Z pewnością kluski nie sprawdzą się z daniami bez sosu. Nie komponują się ze schabowym lub ze smażonym filetem z kurczaka. Trzeba do nich mięsa, które duszone jest w sosie własnym lub też osobnego sosu, byleby na ciepło.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.