

KLUSKI ŚLĄSKIE

8 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

1 kg / ziemniaków

250g / mąki ziemniaczanej

2 sztuki / jajka

Sól

Mąka pszenna

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy. Gotujemy je w lekko osolonej wodzie 20 minut. Ziemniaki muszą być miękkie. Do klusek używamy ziemniaków z dużą zawartością skrobi (typ C) i żółtym miąższu. Po ugotowaniu odcedzamy je, a następnie przeciskamy przez praskę i odstawiamy do ostygnięcia.

Ostygnięte ziemniaki przekładamy na stolnicę i formujemy z nich półkulę, którą następnie dzielimy na cztery równe części. Odsuwamy jedną z czterech części i w to miejsce wysypujemy mąkę ziemniaczaną, tak aby uzupełnić objętościowo ubytek w półkuli – krótko mówiąc robimy masę 4:1 ziemniaki:mąka ziemniaczana. W osobnej misce roztrzepujemy dwa całe jajka z odrobiną soli. Roztrzepane jajka dodajemy do masy ziemniaczanej. Wyrabiamy ciasto na kluski. Staramy się to zrobić dość szybko i sprawnie – długie wyrabianie masy powoduje, że ziemniaki zaczną puszczać wodę. Masa powinna być gładka i nie zawierać grudek.

LISTA ZAKUPÓW

1 kg ziemniaków

Mąka ziemniaczana

Jajka

Z tak przygotowanej masy formujemy małe kulki – wielkości orzecha włoskiego. Turlamy kulki na dłoni, tak aby były gładkie. Jeżeli na kulkach będą widoczne łączenia ciasta, podczas formowania wgłębienia – pękają. Tak więc kulki muszą być idealnie gładkie. Następnie w każdej kulce robimy wgłębienie za pomocą palca wskazującego (ja robię robię je stawem paliczkowym podstawowym, tzn. drugą kostką palca wskazującego). Aby palec nie kleił się do klusek, warto za każdym razem kostkę zanurzyć w mące pszennej. Wydaje się skomplikowane, ale jak spojrzysz na zdjęcia – dziecinnie proste. Tak przygotowane kluski odkładamy na deskę, obsypaną mąką pszenną. W garnku zagotowujemy wodę z odrobiną soli. Do wrzątku wrzucamy kluski, gotujemy 10 min jednocześnie pilnując, aby woda nie wrzała - wtedy kluski będą gładkie. Tak ugotowane kluski wyjmujemy na talerz, aby pozbyć się nadmiaru wody.

Kluski możemy zrobić w kilku kolorach. Przygotowane ciasto dzielimy na tyle części, ile kolorów klusek chcemy zrobić. Należy jednak pamiętać, aby każdy kolor gotować osobno.

Nadmiar klusek możemy zamrozić. Mrozimy surowe kluski. Układamy kluski pojedynczo na tacy i wkładamy do zamrażalnika, tak aby każda kluska się zamroziła – ok. 3 godziny. Gdy kluski się zamrożą, przekładamy do woreczków.

Tak przygotowane kluski śląskie są idealnym dodatkiem do mięs lub gulaszu.