
Kluski śląskie 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5189 razy.

(tak nazywa je moja mama, ale nie wiem czy są one śląskie); tanie, łatwe, szybkie, dobre

składniki:

ziemniaki,

mąka ziemniaczana,

czasami trochę masła

robotą:

gotujemy normalnie ziemniaki (ilość wedle potrzeb), ugotowane ubijamy, i jeszcze gorące formujemy na stole w kółeczko, dodajemy do tego mąkę ziemniaczaną w ilości równej ok. 1/4 kółeczka ziemniaków (dlatego formuje się kółeczko) i szybko ugniatamy ciepłą masę formując pyzy, czasami gdy się nie skleją dodajemy trochę masła, wrzucamy takie pyzy na wrzątek, gotujemy ok. 10 min i gotowe takie kluski można jeść po prostu z masłem, lub z jakimś gotowym sosem (np. Knorra), lub z mięskiem można także część klusek po zrobieniu (nie gotować!), zamrozić i wtedy mamy bardzo szybki obiad bo wrzucamy je prosto z zamrażalnika na wrzątek wychodzi dużo taniej i smaczniej niż sklepowe pyzy mrożone :)

Smacznego,

From: "Urszula P." <urszula@5000slow.w3.pl>

Mam pare uwag do tego tekstu (jestem ze slaska - Rybnik -i oryginalne kluski u nie w domu minimalnie sie roznia):

ja robie to w misce, latwiej rowno podzielic na trzy czwarte miski ziemniakow i potem jedna czwarta maki ziemniaczanej. Do tego wbija sie jedno jajko i dopiero potem miesza - najwygodniej czysta, umyta reka. Formowanie w pyzy to troche niejednoznaczne - ja po prostu robie kulki. Wielkosc ich jest zalezna od czasu i cierpliwosci. kiedys na weselu jadlem takie chyba 1-1,5 cm srednicy. Ale sam w zyciu bym takich nie zrobil. z reguly takie 4-5 cm sa OK.

U mnie jada sie kluski zamiast ziemniakow i w zasadzie jest to jako danie swiateczne - kazda niedziela czy swieto. W tygodniu jadamy tylko w poniedzialki, bo zawsze zostanie z niedzieli. Tych klusek wychodzi tyle, ze z ilosci ugotowanych ziemniakow jaka gotuje sie na normalny jeden obiad w zasadzie wychodzi tyle klusek, ze wystarcza na dwa obiady (czyli u mnie na niedziele i poniedzialek).

Tez zycze smacznego

From: krzysztof <kkoterba@rsw.pl>

wcale nie trzeba formować kulek.... ja porostu wrzucam je łyżką do wrzątku i mam wtedy "szare kluchy" - tak to się u nas w Poznaniu nazywa ;) polać je podsmażonym boczkim, i do tego KONIECZNIE kapusta z grzybkami - niebo w gębie

Pozdrawiam i rzyczę smacznego

Nadesłał(a): magda 2006-02-26 10:02:11

śa bardzo pyszne też robię według tego przepisu pozdrawiam

Nadesłał(a): asia 2006-03-23 15:03:19

Magdo zycze pisze sie przez z z kropka a nie rz hahahhahaa

Nadesłał(a): Kasia <ngantarkasia@buziaczek.pl> 2006-03-23 21:03:18

szare kluski to nie te o których tutaj mowa, niektorzy to pojecia nie maja o kuchni i gotowaniu ale za to jakie madrosci potrafia

