

Temat: Ciasto ziemniaczane – kluski śląskie.

Proszę przepisać recepturę do zeszytu praktyk i wysłać zdjęcie na mój adres: mbiesiadecka@wp.pl .

Proszę także o wykonanie dania samodzielnie w domu, można podać z dowolnymi dodatkami (mięsnymi, sosami itp.), zrobić zdjęcie i także przesłać. Zachęcam o umieszczenie komentarza. Na tej podstawie wystawiam oceny. Przypominam, iż poprzednie polecenie też powinienam otrzymać .Czekam na e-meile. Pozdrawiam Magdalena Biesiadecka

Składniki

3 porcje / ok. 30 sztuk

- ok. 500 g ugotowanych ziemniaków
- mąka ziemniaczana / skrobia ziemniaczana
- 1 jajko
- sól

Przygotowanie

- Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić i od razu dokładnie rozgnieść praską lub zmielić w maszynce. Dokładnie ostudzić i odparować.
- Ziemniaki wyłożyć na talerz i uklepać. Wykroić 1/4 część ziemniaków, wyjąć je i odłożyć. W wolne miejsce wsypać mąkę ziemniaczaną, w takiej ilości ile wyjęliśmy ziemniaków.
- Dodać jajko oraz odłożone ziemniaki, całość posolić i połączyć składniki w gładkie ciasto. W razie potrzeby podsypać dodatkową mąkę ziemniaczaną. Uformować kulę.
- Odrywać po kawałku ciasta wielkości większego orzecha włoskiego i formować w dłoniach kulkę. Końcem drewnianej łyżki lub palcem zrobić małe wgłębienie w środku. Gotowe kluseczki odkładać na bok.
- Zagotować osoloną wodę w dużym garnku. Ugotować pierwszą partię (połowę) klusek **w następujący sposób**: zmniejszyć ogień pod garnkiem do minimum i włożyć kluski. Trzymać je w gorącej wodzie na minimalnym ogniu przez ok. 10 - 12 minut, od czasu do czasu delikatnie zamieszać. Uważać aby woda się **nie gotowała**. Dzięki temu kluski będą miały gładką a nie poszarpaną powierzchnię.
- Wyłowić je łyżką cedzakową na talerz. Powtórzyć z drugą połową klusek.

Wskazówki

W ten prosty sposób można przygotować kluski z każdej ilości ziemniaków, bez konieczności odmierzania składników. Wystarczy wyjąć 1/4 część ziemniaków i tyle samo dosypać mąki ziemniaczanej. Jeśli robimy kluski np. z podwójnej porcji ziemniaków, wówczas dajemy dodatkowe jajko.



- Kluski śląskie - proporcje składników

Kluski śląskie można podać z gulaszem, sosem pieczarkowym lub polane roztopionym masłem.