

Kluski śląskie



Jedne z moich ulubionych klusek, mogłabym je jeść niemalże codziennie i to bez dodatków. Lubię gotowane, smażone, odsmażane, ze słoninką, z cebulką, obojętne, byleby domowe, własnej roboty.

Składniki:

- ok. 1kg ziemniaków
- mąka ziemniaczana
- 1 żółtko
- sól

Wykonanie:

1. Ziemniaki myjemy, obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Można je również ugotować w mundurkach. Odcedzamy, suszymy, ubijamy i odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.
2. Jeszcze ciepłe przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa i mielimy je dwukrotnie. Ja je mielę blenderem na puree (są mięciutkie, puszyste i bez najmniejszej nawet grudki).
3. Przekładamy ziemniaki do miski, wyrównujemy wierzch i dzielimy sobie na cztery równe części. Jedną wyjmujemy, odkładamy na resztę ziemniaków, a miejsce po niej wypełniamy mąką ziemniaczaną (powinno być jej mniej więcej tyle, ile było ziemniaków). Dodajemy żółtko, sól do

smaku i mieszamy. Wyrabiamy całość na masę, z której następnie toczymy kulki. Układamy je na omączonym mąką ziemniaczaną blacie, w każdej kulce robimy dziurkę - na przykład trzonkiem drewnianej łyżki.



4. W garnku zagotowujemy wodę, lekko solimy. Kluski wkładamy na wrzątek po kilka sztuk, gotujemy około minuty od wypłynięcia. Wyjmujemy i podajemy gorące z tłuszczem, ze słoninką lub z cebulką. Pyszne są również z ciemnymi sosami.