

Kluski lane

Kluski lane – prosty dodatek do zup i sosów

Kluski lane to jeden z najprostszych i najszybszych dodatków do zup i sosów w polskiej kuchni. To klasyczne danie przygotowuje się z zaledwie kilku składników: jajek, mąki i szczypty soli. Wystarczy rozbić jajka widelcem lub zmiksować je z pozostałymi składnikami, aby uzyskać gładkie, lejące ciasto bez grudek. Konsystencja powinna być na tyle gęsta, by ciasto nie rozpływało się natychmiast, ale jednocześnie na tyle płynna, by można je było wlewać cienką stróżką do [gorącej zupy](#).

Dla kogo?

Kluski lane to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie proste i szybkie rozwiązania kulinarne. Sprawdzają się również w kuchni początkujących kucharzy, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z gotowaniem. To także doskonały wybór dla rodzin z dziećmi – maluchy uwielbiają delikatną konsystencję klusek, szczególnie podanych w zupie pomidorowej.

Na jaką okazję?

Ten prosty dodatek najlepiej sprawdza się podczas codziennych posiłków – lunchu czy kolacji. Kluski lane są niezastąpionym towarzyszem zup, zwłaszcza rosołu i zupy pomidorowej. Mogą również wzbogacić aksamitne, mięsne sosy, nadając im pełniejszy charakter i sytość.

Czy wiesz, że?

Kluski lane na mleku stanowią świetną alternatywę dla

tradycyjnych zup mlecznych. Posłodzone cukrem lub miodem od lat goszczą na polskich stołach jako pożywne śniadanie. W niektórych regionach Polski dodaje się do nich również cynamon lub wanilię dla wzbogacenia smaku.

Dla urozmaicenia

Kluski lane można również podawać osobno, jako samodzielny dodatek. Wystarczy ugotować je w osolonej wodzie, odcedzić i podać w oddzielnym naczyniu. Taki sposób serwowania daje możliwość dostosowania porcji do indywidualnych preferencji domowników i gości.