

Szpecle czyli niemieckie kluski

Szpecle – Niemieckie Kluski z Tradycją

Szpecle to wyjątkowe kluski wywodzące się z kuchni tyrolskiej, które podbiły serca Niemców i miłośników dobrej kuchni na całym świecie. Ich sekret tkwi w prostocie przygotowania i niezwykłej wszechstronności. Z prostego ciasta z mąki, jaj i odrobiny wody mineralnej, z dodatkiem gałki muszkatołowej, powstaje danie, które może być zarówno wyrazistym dodatkiem do mięs, jak i samodzielny bohaterem obiadu.

Tradycyjne szpecle formuje się przeciskając ciasto przez specjalną maszynkę lub durszlak bezpośrednio do wrzącej wody. Gdy wypłyną na powierzchnię, są gotowe! Podane z zrumienioną na maśle bułką tartą i złocistą cebulką tworzą kompozycję, która zachwyca prostotą i smakiem.

Dla kogo?

Szpecle to propozycja dla każdego, kto ceni sobie dania mączne z charakterem. Doskonale sprawdzają się zarówno dla miłośników tradycyjnej kuchni, jak i dla osób poszukujących nowych smaków. To także świetna opcja dla rodzin z dziećmi – proste składniki i przyjemna konsystencja sprawiają, że maluchy chętnie po nie sięgają.

Na jaką okazję?

Te niemieckie kluski idealnie sprawdzają się jako codzienny, rodzinny obiad. Są też doskonałą propozycją na nieformalną kolację z przyjaciółmi, gdy chcemy zaskoczyć ich czymś prostym, ale nietuzinkowym. Szpecle świetnie komponują się z

różnymi dodatkami, co czyni je uniwersalnym daniem na każdą porę roku.

Czy wiesz, że?

Szpecle mają swoich kuzynów w innych kuchniach europejskich – przypominają włoskie gnocchi czy słowackie haluszki. Dodając do ciasta ziemniaki, możesz uzyskać ciekawą wariację tego dania. Tradycyjne szpecle są również popularne w kuchni szwajcarskiej, gdzie podaje się je często z serem górskim.

Dla urozmaicenia

Klasycznym niemieckim dodatkiem do szpecli jest kiszona kapusta, która doskonale równoważy ich delikatny smak. Możesz też podać je ze skwarkami, kiełbasą lub różnymi rodzajami serów. Na słodko sprawdzą się z owocami i odrobiną cynamonu – to wersja, która zaskoczy nawet największych smakoszy!