

Tradycyjne kluski śląskie – przepis i czas gotowania

Kluski śląskie to prawdziwa perełka śląskiej kuchni, wymagająca odpowiednich składników i proporcji. Do przygotowania potrzebujesz:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków (najlepiej mączystych)
- 250-300 g mąki ziemniaczanej (skrobi)
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli

Kluczowa proporcja 3:1 (trzy części ziemniaków na jedną część mąki ziemniaczanej) stanowi fundament udanych klusek śląskich. Zbyt duża ilość mąki sprawi, że kluski będą twarde i gumowate, natomiast zbyt mała spowoduje ich rozpadanie się podczas gotowania.

Ziemniaki należy ugotować dzień wcześniej i przechować w lodówce – zimne ziemniaki zapewnią lepszą konsystencję ciasta i ułatwią formowanie klusek.

Ziemniaki przepuszczamy przez praskę, dodajemy mąkę ziemniaczaną, jajko i sól. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej, elastycznej masy, która nie klei się do rąk. *Unikaj nadmiernego wyrabiania* – ciasto powinno pozostać lekko pulchne.

Technika formowania i najczęstsze błędy

Formowanie klusek śląskich to prawdziwa sztuka. Z ciasta odrywamy kawałki wielkości orzecha włoskiego i formujemy kulki. Następnie w każdej robimy charakterystyczne wgłębienie kciukiem – to nie tylko element tradycji, ale praktyczne

rozwiązanie pozwalające kluskom równomiernie się ugotować.

Najczęstsze błędy podczas przygotowania:

- Zbyt mokre ciasto – dodaj więcej mąki ziemniaczanej
- Zbyt suche ciasto – dodaj odrobinę wody lub mleka
- Płytkie wgłębienia – kluski mogą się rozpaść
- Przegotowanie – kluski stają się rozmiękłe i tracą kształt

Dla urozmaicenia możesz przygotować alternatywne wersje klusek śląskich, dodając do ciasta posiekane zioła (szczególnie dobrze sprawdza się natka pietruszki) lub puree ze szpinaku (około 100 g na 1 kg ziemniaków), które nada kluskom piękny zielony kolor i delikatny smak.

Gotowe kluski wrzucamy partiami do osolonego wrzątku i gotujemy na małym ogniu przez 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Tradycyjnie podajemy je z sosem pieczeniowym i modrą kapustą.

Prawidłowe gotowanie klusek śląskich

Technika gotowania i czas przygotowania

Kluski śląskie wymagają odpowiedniego podejścia podczas gotowania, by zachowały swój charakterystyczny kształt i konsystencję. **Wodę należy zagotować do temperatury wrzenia i lekko posolić** przed włożeniem klusek. Kluczowa jest technika wkładania – kluski należy delikatnie zsuwać z łyżki lub deski do wrzątku, zachowując niewielkie odstępy między nimi, co zapobiega sklejanu.

Prawidłowy czas gotowania klusek śląskich to **8-10 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody**. Gotowanie w zbyt długim czasie spowoduje, że kluski staną się rozmiękłe i stracą swój charakterystyczny kształt. Zbyt krótki czas

gotowania pozostawi surowe fragmenty ciasta ziemniaczanego wewnątrz klusek.

Sprawdzenie gotowości klusek śląskich jest proste – wystarczy wyjąć jedną kluskę i przekroić ją na pół. Prawidłowo ugotowana kluska powinna mieć jednolitą, sprężystą konsystencję bez surowych fragmentów w środku. Kluska nie powinna się rozpadać ani być zbyt twarda.

Podawanie i tradycyjne dodatki

Ugotowane kluski śląskie najlepiej podawać od razu po wyjęciu z wody, odcedzając je delikatnie na sitku. Jeśli planujemy przechowywanie, należy je lekko schłodzić, a następnie przełożyć do szczelnego pojemnika – w lodówce zachowają świeżość do 2 dni. Można je również zamrozić, układając pojedynczo na blasze, a po zamrożeniu przełożyć do woreczka – zachowają jakość do 3 miesięcy.

Tradycyjne dodatki do klusek śląskich to:

- **Okrasa ze skwarkami** – klasyczny dodatek przygotowany ze smażonej słoniny lub boczku
- [Sos](#) *pieczeniowy* – intensywny w smaku, idealnie komponujący się z delikatną konsystencją klusek
- Rolady śląskie lub sztufada – mięsne dodatki stanowiące podstawę tradycyjnego śląskiego obiadu
- Zasmażana kapusta lub modra kapusta – kwaśny dodatek równoważący smak klusek

Kluski śląskie najlepiej smakują świeżo ugotowane, jednak przy odpowiednim przechowywaniu można przygotować je z wyprzedzeniem i odgrzać w gorącej wodzie przez 2-3 minuty lub na patelni z dodatkiem masła.