

SZARE KLUSKI

„To danie poznałam dopiero jak przeprowadziłam się w okolice Torunia. Ich zrobienie nie jest skomplikowane, a w połączeniu ze skwarkami, kiszoną kapustą to niebo w gębie. Mają tyle umami, że powalają na kolana. Są na tyle szare na ile im pozwolimy, im dłużej starte będą czekały tym ciemniejsze się zrobią.”



SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- około 1 szklanki mąki
- 2 jajka
- płaska łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

- Obrane ziemniaki dobrze umyć i zmielić w malakserze/robocie kuchennym na 'papkę'. Gdy ziemniaki będą starte grubiej to kluski będą się rozpadać, dlatego dużo łatwiej robić to w robocie/malakserze. Niektórzy trą też na tarce z 'gwiazdkami' na miazgę.
- Jeśli oddzieliło się dużo wody to wtedy można odlać trochę wody i odstawić na chwilę, aby następnie dodać skrobię, która oddzieliła się na dnie naczynia.
- Następnie dodajemy mąkę, jajka, sól i mieszamy, aby uzyskać średnio rzadkie ciasto, ale na tyle zwarte, aby trzymało się na łyżce. W dużym garnku zagotowujemy wodę, solimy i gdy zacznie wrzeć wrzucamy kluski. To ważne, że woda musi wrzeć, inaczej kluski się zaczną

rozpadać. Ja używam do tego deski do krojenia, na której wykładam ciasto i łyżką zsuwam kluski do wody z deski. Wydaje się trudne, ale uwierzcie, że po 2 razie będzie to naprawdę łatwe. Można też nabierać kluski łyżką i wkładać do wody po kolei.

- Gdy wrzucimy kluski, zmniejszamy trochę płomień i gotujemy przez chwilę 3–4 minuty. Nie nakładamy klusek ze wszystkiego ciasta. Gotujemy kluski porcjami. Musicie to robić mniej więcej na wyczucie. Ja z kilograma gotuję zazwyczaj na dwa, trzy razy.
- Po ugotowaniu odsączam kluski na sito, koniecznie podaję z okrasą z cebulki i boczku na oleju lub smalcu. Do tego tradycyjnie podaje się kapustkę kiszoną i kluski posypuje się białym serem