

KUCHNIA. Listopadowe potrawy

# Kluchy, kluski i kluseczki na jesienną niepogodę

**Gdy na dworze chłód i deszcze, a w brzuchu burczy z głodu, chciałoby się wpaść do domu i zjeść coś szybkiego i prostego, ale pożywnego. Może kluski? Wystarczy chwila, trochę mąki, jajka, czasem masło i wczorajsza zupa albo gulasz i już jesteście najedzeni i ogrzani.**

Te najprostsze to kluski lane, przyrządzane z ciasta nieco bardziej gęstego niż to na naleśniki, wylewanego wprost gorącą zupę, cieniutkim strumieniem, we wszystkich kierunkach. Ciasto na lane kluski robi się z mąki i dużej ilości jajek, czasem z odrobiną wody. Powinno być dobrze wyrobione szybkimi ruchami widelca lub trzepaczki – wtłoczone powietrze sprawi, że będą puszyste i delikatne. Ciasto na kluski kładzione jest gęstsze niż na lane. Kluseczki dają się formować przy pomocy łyżki, którą odcina się kawałki ciasta i zsuwa wprost do wrzątku, za każdym razem zanurzając też łyżkę. Trzeba to robić szybko, aby kluski równo się ugotowały. Potem wystarczy je zamieszać, aby nie przywarły do dna, a po wypłynięciu gotować pod przykryciem 3-7 minut. Mniejsze kluseczki można zjeść w zupie, większe z gorącym sosem czy gulaszem, albo po prostu polać stopionym masłem. Kluski francuskie robi się podobnie do kładzionych, ciasto na nie ma podobną gęstość, ale inny skład. Różni je dodatek masła i białko jajka ubite na sztywną pianę. Ciasto na zacierki jest najtwardsze i daje się ścierać na tarce o grubych oczkach lub siekać nożem.

## Makaron jajeczny

Składniki: 40 dag mąki, 4 jajka, sól  
Mąkę przesiał na stolnicę, zrobić wgłębienie, wbić jajka, dodać 1-2

łyżki wody, szczyptę soli i dokładnie wymieszać widelcem, po czym co najmniej 15 minut ciasto zagniatć, aby wtłoczyć w nie jak najwięcej powietrza. Z lśniącego, gładkiego ciasta uformować kulę, owinąć ściereczką lub przykryć miską i zostawić na pół godziny, aby odpoczęło. Stolnicę oprószyć mąką, ciasto podzielić na 2-3 części, każdą z nich cieniutko rozwałkować posypanym mąką wałkiem i zostawić na kilka minut. Gdy placki nieco przeschną (nie mogą być suche), posypać je mąką, zwinąć w rulon i pokroić ostrym nożem na cieniutkie nitki lub na wstążki.

## Lane kluski

Składniki: 10 dag mąki, 2 jajka, łyżka posiekanej natki pietruszki, sól  
Jajka rozkłócić z 2-3 łyżkami wody, dodać natkę, sól, wsypać mąkę (ilość mąki zależy od wielkości jaj) i mieszać dość długo, aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza, które sprawi, że kluski będą pulchne. Dokładnie wyrobione ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Wlewa się je cienką stróżką do wrzącego rosołu, mieszając. Gotować 2 minuty i natychmiast podawać.

## Kluski kładzione

Składniki: 20 dag mąki, 2 jajka, łyżka stopionego masła, sól  
Jajka dokładnie rozkłócić z połową szklanki letniej wody, dodać przesianą mąkę i starannie wymieszać

drewnianą łyżką. Wlać stopione masło, wymieszać (im dłużej miesza się ciasto, tym pulchniejsze są kluski). łyżką formować niewielkie kluseczki, kłaść do osolonego wrzątku i gotować 7-10 minut. Kluski kładzione, okraszone słoniną albo polane stopionym masłem i posypane startym, żółtym serem mogą stanowić samodzielne danie. Podaje się je do czystych zup lub dań mięsnych.

## Kluseczki ptysiowe

Składniki: 10 dag mąki, 10 dag masła, 2 jajka, żółtko, sól  
Zagotować pół szklanki wody z masłem, wsypać przesianą mąkę i cały czas ucierać, aby nie powstały grudki. Zdjąć z ognia, wbić jajka i ucierać kilka minut, po czym dodać żółtko, sól i dokładnie wymieszać. Przykryte ciasto zostawić w chłodnym miejscu na pół godziny, aby stężało (można też przyrządzić je wcześniej, ale kluseczki należy ugotować tuż przed podaniem). Następnie łyżeczką formować małe porcje ciasta, wkładać do osolonego wrzątku i gotować pod przykryciem na dość silnym ogniu. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić i natychmiast podawać. Są znakomitym dodatkiem do czystych zup lub mięs.

## Zacierki

Składniki: 25 dag mąki, sól  
Z mąki i pół szklanki ciepłej osolonej wody zagnieść twarde, lśniąco i gładkie ciasto. Utrzeć ciasto na dużych oczkach tarki lub skubać palcami małe kluseczki i rozrzucać je na stolnicę. Gdy przeschną, wrzucić zacierki do osolonego wrzątku i gotować ok. 10 minut, następnie odcedzić. Podawać do czystych zup lub pieczeni.

### Farfelki

**Składniki:** 30 dag mąki, 2 jajka, sól  
Z mąki, jaj i 2-3 łyżek wody zagnieść twarde ciasto, uformować kulę, zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Kluseczki rozrzucić na blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika, lekko zrumienić, a następnie gotować w osolonej wodzie ok. 10 minut, po czym odcedzić. Farfelki to znakomity dodatek do rosółu i czystych zup, ale także do pieczonej gęsi, smażonej wątróbki lub pieczeni wołowej.

### Kluski po belwedersku

**Składniki:** ¾ szklanki tartej bułki, cebula, tłuszcz, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki masła, 2 jajka, 5 łyżek mąki, sól  
Obraną cebulę drobno pokroić i wymieszać ze śmietaną, tartą bułką, stopionym masłem, jajkami i przesianą mąką, posolić. Formować okrągłe kluseczki, kłaść na wrzącą, osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić.

### Kluski grysikowe

**Składniki:** 20 dag kaszy manny, 10 dag mąki, 3 jajka, szklanka mleka, 3 łyżki masła  
Utrzeć masło na pianę i, cały czas ucierając, dodawać po 1 żółtku. Następnie wsypać kaszę mannę i przesianą mąkę, wlać mleko i dokładnie wymieszać. Przykryć i odstawić na 30 minut, po czym delikatnie połączyć z ubitą na sztywno pianą z białek. Łyżką formować niewielkie kluseczki, wkładać do osolonego wrzątku, gotować ok. 3 minut, odcedzić. Podawać z topionym masłem i cukrem albo polane słodkim sosem lub sokiem owocowym.

### Kluski z sera twarogowego

**Składniki:** 15 dag sera twarogowego, 3-4 łyżki kaszy manny, 3 łyżki mleka, 2-3 jajka, 1½ łyżki margaryny, 2-3 łyżki cukru pudru, 1-2 łyżki rodzyneków, (niekoniecznie), płaska łyżka tłuszczu, sól  
Twarożek zemleć. Kaszę wymieszać z mlekiem i pozostawić w chłodnym miejscu na 20 minut. Jajka

umyć, oddzielić żółtka od białek. Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, wymieszać z kaszą, twarogiem, opłukanymi rodzynekami i ubitą na sztywno pianą z białek. Kłaść łyżką podłużne kluseczki na osolony wrzątek z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić. Podawać do słodkich zup.

### Kluski z płatków owsianych

**Składniki:** pół szklanki płatków owsianych, pół szklanki wody, pół szklanki mleka, łyżka masła, 1-2 jajka, 2 łyżki mąki krupczatki, płaska łyżka tłuszczu, sól  
Płatki zalać letnią wodą i pozostawić na 30 minut aż napęcznieją. Mleko zagotować z masłem, wymieszać z płatkami, posolić i gotować ok. 20 minut na małym ogniu. Następnie przestudzić, połączyć z jajkami i przesianą mąką, dokładnie wyrobić. Łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą, osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić.

### Kluski szlacheckie

**Składniki:** pół szklanki kaszy jaglanej, pół szklanki mleka, łyżka masła, jajko, 2 łyżki mąki, tłuszcz, sól  
Kaszę sparzyć, odcedzić, zalać mlekiem, dodać masło i sól do smaku, zagotować mieszając. Naczy-

nie z kaszą wstawić do naczynia z wrzącą wodą i ugotować na parze. Ugotowaną kaszę wystudzić, połączyć z jajkiem i przesianą mąką, doprawić do smaku. Metalową łyżką formować okrągłe kluski, kłaść na wrzącą, osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić.

### Kluski podolskie

**Składniki:** ¼ szklanki mąki kukurydzianej, szklanka mleka, 3 łyżki masła, ¼ szklanki mąki pszennej, 5 jajek, sól  
Mąkę kukurydzianą lekko zrumienić w piekarniku, często mieszając. Mleko zagotować z masłem, wsypać mąkę kukurydzianą i pszenną, rozbić grudki. Naczynie z mąką wstawić do większego naczynia z wrzącą wodą i gotować na parze ok. 30 minut. Przestudzić, wbijać jajka ciągle ucierając, posolić. Łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą, osoloną wodę, ugotować, odcedzić.

### Kluski na parze - pampuchy

**Składniki:** 50 dag mąki, 5 dag drożdży, szklanka mleka, 2 jajka, 2 łyżki masła, łyżka cukru, sól  
W ciepłym mleku rozpuścić drożdże z cukrem i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, wlać wyrośnięty rozczyń, wbić jajka, rozpuszczone masło, dodać



Kluski to podstawa zimowej kuchni

foto: DODR

szczyptę soli. Wyrabiać ciasto aż zacznie odstawać od dłoni. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia (aż podwoi objętość). Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto, na placek grubości około 3 cm. Szklanką wykroić kółka, przykryć je ściereczką do ponownego wyrośnięcia. W szerokim garnku zagotować wodę, na wkladce do gotowania na parze układać partiami pyzy, przykryć, gotować 5-6 minut.

### Kluski francuskie

Składniki: 10 dag mąki krupczatki, 10 dag masła, 5 jaj, sól

Utrzeć masło na pianę i, cały czas ucierając, dodać po żółtku. Ubić na sztywno pianę z białek, połączyć z utartym masłem, dosypać przesianą mąkę, dokładnie wymieszać. Formować łyżką małe kluseczki, wkładać do osolonego wrzątku, gotować chwilę na małym ogniu pod przykryciem, aby podrosły, po czym zdjąć pokrywę i gotować jeszcze 2-3 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową. Są znakomitym dodatkiem do pieczeni, Strogonowa i czystych zup. Do ciasta na kluski francuskie można dodać zmieloną wątróbkę, drobniutko posiekane grzyby lub zieleninę (szczypiorek, koperek albo zieloną pietruszkę).

### Kluski rzymskie

Składniki: ¾ szklanki mąki, 40 dag szpinaku, 2/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 4 jajka, 4 łyżki bułki tartej, sól

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć, odcedzić i zemleć. Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę, dokładnie wymieszać, wbijać po 1 jajku ciągle ucierając. Następnie dodać tartą bułkę i szpinak, posolić. łyżką formować podługne kluski, kłaść na wrzącą, osoloną wodę, ugotować, odcedzić.

### Kluski po węgiersku „galuszka”

Składniki: 1½ szklanki mąki, 1-2 jajka, szczypta proszku do pieczenia, tłuszcz, sól

Mąkę przesiać do naczynia, wbić jajka, dodać proszek do pieczenia, i tyle wody, aby można było wyrobić ciasto. Wyrabia tak długo, aż ciasto odstanie od ścianek naczynia i zaczęły tworzyć się pęcherzyki powietrza. łyżką formować małe kluseczki, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, przepłukać zimną wodą, włożyć do naczynia, polać tłuszczem i chwilę podgrzewać ciągle mieszając.

### Czeskie knedliki

Składniki: 40 dag mąki, 2 czerstwe bułki, 2 łyżki masła, jajko, 250 ml wody gazowanej, pół łyżeczki proszku do pieczenia, sól

Bułki otrzeć na tarce ze skóry, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Mąkę przesiać do miski, wlać do niej wodę gazowaną, dodać jajko, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Wyrabiać ciasto przy pomocy łyżki tak długo aż zacznie odchodzić od łyżki. W zależności od konsystencji dodać więcej wody lub mąki. Na koniec dosypać podsmażoną bułkę. Ciasto wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Po pół godzinie formować z ciasta walcowate knedliki i włożyć do garnka z wrzącą wodą, tak, żeby się cały zmieścił. Gotować przez 30 minut, z tym, że po 15 minutach trzeba go przewrócić na drugą stronę. Podawać pokrojony

w grube plastry, z różnymi sosami. Zamiast proszku do pieczenia można dodać trochę drożdży rozrobionych w ciepłym mleku i samo żółtko.

### Bawarskie „Szpecle”

Składniki: 125 g (szklanka) mąki pszennej, 60 ml (ćwierć szklanki) mleka, 2 jajka, pół łyżeczki mielonej gałki muskatołowej, szczypta świeżo zmielonego białego pieprzu, pół łyżeczki soli, 3 l gorącej wody, 2 łyżki masła, 2 łyżki posiekanej świeżej natki pietruszki

Mąkę wymieszać z solą, pieprzem i gałką muskatołową. Dobrze ubić jajka i, na przemian z mlekiem, dodawać do suchych składników. Miksować ciasto, aż będzie gładkie. Wyciskać ciasto wprost do osolonej gotującej się wody przez prasę do szpeceli, w durszlak albo metalową tarkę. Można też położyć ciasto na niewielkiej desce do krojenia, a następnie, trzymając deskę tuż nad wrzątkiem, odcinać ciasto szerokim nożem po kawałeczku tak, aby wpadało do wody. Wyciskać po kilka klusek na raz i gotować przez 5 do 8 minut. Wybierać łyżką durszlakową. Ugotowane szpecle podsmażyć na maśle lub podawać z ostrym gulaszem. Przed podaniem posypać posiekaną świeżą natką pietruszki.

*Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu*



Kluski w towarzystwie sosu i mięsa – klasyka gatunku

foto: Viki Greta