



# Domowe kłuseczki szpinakowe z ciasta półfrancuskiego

*Niemal każde dziecko widząc na talerzu kłuseczki uśmiecha się szeroko. Proponujemy urozmaiconą zdrowiem formę kłuseczek – z dodatkiem szpinaku. Szpinak jest cennym źródłem żelaza, dlatego warto go spożywać. Zamknięcie szpinaku w formie kłuseczek jest nie tylko sposobem na jego przemycenie, ale także na „pokolorowanie talerza”, co dzieci wprost uwielbiają. Dlatego podwijamy rękawy i wraz z naszymi pomocnikami maszerujemy do kuchni!!!*

***Czas przygotowania:** 20 minut (z czego lwią część to gotowanie klusek)  
/proporcje na 2 bardzo głodne lub 3 mniej głodne osoby... jeśli podajemy jako dodatek do dania głównego tj. np. z sosem mięsnym ☺*



## **Składniki:**

- 1 solidna łyżka miękkiego masła (temperatura pokojowa),
- 1 łyżeczka smalcu (temperatura pokojowa)
- sól (tyle, by kluski były odpowiednio słone, ja daję solidną szczyptę, a na końcu w razie potrzeby jeszcze ciasto dosalam),
- 2 całe jajka,
- 1 szklanka mąki (poj. 250 ml) + ew. później do dosypania, gdyby „pierwsze” kluski były zbyt delikatne,
- 120 ml zimnego mleka lub wody,
- kolorowe przyprawy lub zieleninka „szpinak dla smaku i kontrastu

## **Sposób przygotowania:**

*Do miski dodaję miękkie masło i smalec. Następnie dodaję solidną szczyptę soli i dokładnie mieszam, ucierając masło i smalec na masę o konsystencji gęstej śmietany. Takie ucieranie bardzo ładnie rozmiękcza masło, więc nawet, jeśli jest nieco twarde, to wystarczy je dłużej ucierać i będzie wkrótce miękkie:)*

*Teraz wbijam jajka –kolejno: najpierw jedno i energicznie ucieram, mieszając z tłuszczem, potem drugie, które również energicznie mieszam z całością. Czas na mąkę –dodaję ją stopniowo, cały czas mieszając ją z jajkami, a kiedy ciasto zrobi się bardzo gęste, zacznę także stopniowo dodawać mleko lub wodę. I tak naprzemiennie: mąka, mleko, mieszam, mąka, mleko mieszam i tak aż do wykończenia mąki:) Ciasto powinno być gęste, ale jednak lejące tj. Jeśli chcę dodać przyprawy „szpinak lub zioła to je teraz dodaję. Zagotowuję wodę w dużym garnku, solę ją do smaku wody morskiej i dodaję do niej niewielką ilość oleju. Jeśli trzymałam ciasto w lodówce, to raz jeszcze porządnie mieszam i jest gotowe do gotowania.*

*Kluski kładę na wrzącą, gotującą się wodę małą łyżeczką namoczoną w tejże wodzie. Nabieram małą porcję ciasta (kluski będą rosły podczas gotowania!) i wkładam do osolonego wrzątku. Pozwalam kluskom gotować się przez jakieś 2 minuty od wypłynięcia, po czym wyjmuję je łyżką cedzakową, przekładam na cedzak, ew. na sito, przelewam ciepłą wodą, przykrywam, by się nie skleiły i szybkoitko zabieram się za kolejną partię. I tak aż do wykończenia ciasta. Podaję od razu, bo tak smakują najlepiej, ale gdyby zostały, to można je wykorzystać i następnego dnia np. polewając je jakimś smacznym sosem i zapiekając.*

*Smacznego!!!*

**EduChef**

Rajszew, ul. Modlińska 75

05-110 Jabłonna

Tel. 661-333-175, 661-333-170

www.educhef.pl

