Niemieckie szpecle bezglutenowe

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- mąka mieszanka bezglutenowa uniwersalna - 500 g
- jaja - 5 szt.
- woda - 250 ml
- sól plus dodatkowo do gotowania wody - 1 łyżeczka
- tarka do szpecli -

Dodatkowe info:

Spätzle (szpecle) – rodzaj klusek kładzionych; potrawa mączna wywodząca się z kuchni chłopskiej obszaru historycznej Szwabii (z terenów dzisiejszej południowej Badenii-Wirtembergii, południowozachodniej Bawarii, wschodniej Szwajcarii oraz z Alzacji). W Szwabii są popularne na równi z ziemniakami, podaje się je do mięs w sosach lub jako danie samodzielne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki wkładamy do misy miksera i wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto. Ciasto powinno mieć gęstą konsystencję, nie może być za rzadkie.

KROK 2: Ciasto odstawić na 15-20 minut.

KROK 3: Zagotować wodę z 1 łyżeczką soli w dużym garnku.
Ciasto na szpecle wciskać porcjami przez tarkę do szpecli do gotującej się wody. Szpecle są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię.

KROK 4: Obok przygotować dużą miskę z zimną wodą.
Szpecle wyjmować z wrzącej wody łyżką cedzakową, natychmiast włożyć je do przygotowanej zimnej wody i odcedzić.
Czynność powtórzyć do wyczerpania się całego ciasta.

KROK 5: Szpecle zazwyczaj podaje się podsmażone na maśle lub na zrumienionym boczku, z serem górskim, ze skwarkami, kiełbasą czy też z kiszoną kapustą. Można podawać je również na słodko w towarzystwie ulubionych owoców.