



## Zielone niemieckie spaetzle (szpecele, kluski kładzione)

 Nikita

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

### Składniki:

natka pietruszki - 40-45 g

jaja duże (małe 3 szt) - 2 szt.

ser twardy np. Gruyere - 40-50 g

mleko - 250 ml

mąka pszenna - 300 g

sól ziołowa - 1 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Spätzle (szpecele) – 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:** Ser ścieramy na bardzo drobnej tarce lub rozdrabniamy w blenderze. Natkę pietruszki bardzo drobno rozdrabniamy (można użyć świeżej lub mrożonej). Wszystkie składniki wkładamy do miski miksera i wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto. Ciasto powinno mieć dość gęstą konsystencję, nie może być za rzadkie.

**KROK 2:** W garnku gotujemy dużą ilość osolonej wody. Zielone ciasto na szpecele wyciskamy porcjami przez tarkę (prasę) do szpecele do gotującej się wody. Szpecele są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię. Można też użyć durszlaka z większymi otworami lub robić kluski za pomocą łyżki (tj. nasze kluski kładzione)

**KROK 3:** Szpecele są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię.

**KROK 4:** Szpecele wyjmować z wrzącej wody

łyżką cedzakową, natychmiast włożyć je do przygotowanej zimnej wody i odcedzić. Ewentualnie włożyć do miski i dodać łyżkę masła i wymieszać, aby kluski się nie skleily.

**KROK 5:** Podawać z samym masłem, sosem pomidorowym, dyniowym lub z pesto i miską zielonej sałaty. Zielone szpecle mogą też być dodatkiem do zup.