

KARTACZE

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18716**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 2,5 kg
- mąka, ok. 25 dkg
- sól, pieprz
- jajo, 1
- ugotowane mięso mielone, ok. 70 dkg
- cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Połowę ziemniaków ugotować, ostudzić, przepuścić przez maszynkę. Resztę zetrzeć na drobnej tarce. Utarte ziemniaki mocno odcisnąć. Połączyć z ugotowanymi i jajem, posolić i dosypać mąkę.
- 2 Przygotować farsz: Mięso połączyć ze zmieloną cebulą, solą i pieprzem. Robić placki z ciasta ziemniaczanego wielkości dłoni, na to nakładać farsz, zlepiać i wrzucać do gotującej się, osolonej wody. Gotować ok. 30-40 minut (ok. 10-15 minut po wypłynięciu).
- 3 Gotowe kartacze wyjąć na talerz, połączyć tłuszczem ze skwarkami i przesmażoną cebulą. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: