

Kartacze - cepeliny



Autor: **Pieprzycfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **4810**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 1,5 kg surowych ziemniaków
- 50 dkg ugotowanych ziemniaków
- Sól
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- Farsz:
 - ok. 40 dkg ugotowanego mięsa np. z rosołu
 - 1 duża cebula
 - olej
 - sól, pieprz
- Na okrasę:
 - kawałek słoniny
 - cebula
 - szczypiorek do posypania
- Dodatkowo:
 - mąka ziemniaczana

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane ziemniaki stłukłam tłuczkiem i przepuściłam przez praskę.

Surowe ziemniaki startam za pomocą maszynki. Jeśli ktoś chce zetrzeć ręcznie to niech to zrobi na tarce o drobnych oczkach.

Starte ziemniaki przełożyłam na ścierkę i odcisnęłam z nich sok aż zrobiły się suche. Odciskałam sok z ziemniaków do miski, po kilku chwilach osadziła się skrobia, którą dodałam do ziemniaków.

- 2 Połączyłam ziemniaki ugotowane z surowymi, dodałam skrobię oraz mąkę ziemniaczaną. Dodałam 1/2 łyżeczki soli. Wyrobiłam ciasto, zrobiłam wałek z ciasta i odrywałam po kawałku tworząc kule i następnie je spłaszczając.

Nakładałam farsz ok. 1,5 łyżki na jednego kartacza. Formowałam podłużne kartacze na długość mojej dłoni.

- 3 Miałam ugotowane mięso wołowe z rosołu. Oszczędziłam również z niego marchewkę, pietruszkę i selera. To wszystko zmieliłam w maszynce. Na patelni rozgrzałam 2 łyżki oleju i zrumieniłam na nim pokrojoną w kostkę cebulkę. Dodałam razem z olejem do zmielonego mięsa. Doprawiłam solą, pieprzem czarnym i ziołowym.

Wymieszałam dokładnie i nadziewałam kartacze.

Gotowałam kartacze w osolonej wodzie przez ok. 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody.

Przed podaniem polałam okrasą zrobioną ze stopionej słoninki z dodatkiem zrumienionej cebuli. Posypałam szczypiorkiem.

4 Notatki:

* ilość mięsa jest podana +-

* przed wrzuceniem na wrzątek moczyłam dłonie w mące ziemniaczanej i starałam się żeby były obtoczone mąką z każdej strony. Kartacze nie są wtedy takie "kudłate"

Twoje notatki do przepisu: