

Kartacze / Pyzy z mięsem



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11174**



3-4 os.



> 60 min



trudne



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 2 kg ziemniaków (waga po obraniu)
- 3-5 łyżek mąki ziemniaczanej
- ...
- Farsz: 500g mięsa mielonego
- 1 jajko L
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- ...
- Do okraszenia:
- 300g chudego boczku
- 3 duże cebule

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy. 1 kg gotujemy w osolonej wodzie i przeciskamy przez praskę, 1 kg trzemy na tarce o drobnych oczkach, odciskamy. Ziemniaki surowe i ugotowane łączymy, dodajemy mąkę ziemniaczaną zaczynając od 3 łyżek, zagniatamy na gładką masę. Jeśli ciasto nie będzie się kleiło, dodajemy więcej mąki.
- 2 Przygotowujemy farsz: cebulę drobno siekamy, czosnek przeciskamy przez praskę, łączymy z mięsem mielonym, jajkiem i przyprawami.
- 3 Z masy ziemniaczanej formujemy kulki, które rozplaszczamy na placek wielkości. Na placek wykładamy sporą ilość farszu, dokładnie zlepimy, formujemy kulki.
- 4 Kartacze wrzucamy na wrzątek, gotujemy pod przykryciem, na bardzo małym ogniu przez około 20 minut.
- 5 W międzyczasie na rozgrzanej patelni podsmażamy pokrojony w drobną kostkę boczek. Smażymy do zarumienienia, po czym dodajemy drobno posiekaną cebulę. Smażymy do miękkości. Układamy na ugotowane kartacze.

Twoje notatki do przepisu: