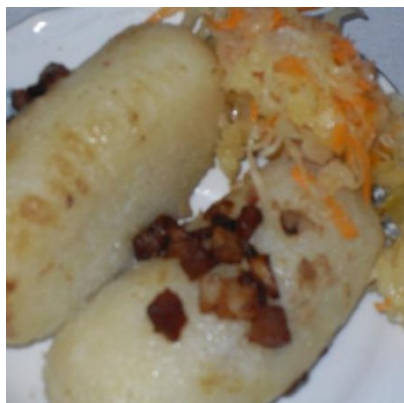


Kartacze



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2,5 kg
mąka typ 450	25 dkg
cebula biała	1
jaja	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, połowę ugotować do miękkości, a drugą połowę zetrzeć na tarce. Utarte ziemniaki wlać do lnianego woreczka i odcisnąć. Następnie połączyć ugotowane ziemniaki z odcisniętymi, posolić do smaku i dosypać mąki. Przygotować farsz. Do mięsa dodajemy drobno pokrojoną cebulkę, jajko, pieprz. Robić placki z ciasta ziemniaczanego w wielkości dłoni, na to nakładać mięso, zlepiać i wrzucać do gotującej się wody. Gotować ok godziny. Gotowe kartacze podajemy z tłuszczem i surówkami.