

PRZEPIS NA KARTACZE CZYLI PO NASZEMU KOŁDUNY

Składniki

- * 2 kg ziemniaków obranych
- * 1 kg ziemniaków gotowanych w mundurkach
- * 65 dag mięsa z karkówki
- (najlepsze mięso z głowizny świńskiej ale może być też gotowany kurczak)
- * 2 cebule, sól, majeranek, pieprz
- * 20 dag boczku do za skwarzenia lub słoninka wędzona

Surowe ziemniaki ścieramy na [litewskiej tarce](#), odciskamy sok z ziemniaków przez [cedzak](#) lub jak ktoś nie ma to wystarczy pielucha tetrowa, odstawiamy i czekamy aż na dnie zbierze się krochmal, dodajemy do ciasta. Dodajemy gotowane ziemniaki przeciśnięte przez praszkę. Masę mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji, można dodać troszkę mąki ziemniaczanej.

Mięso gotujemy i mielimy maszynką na oczku 4-6mm, dodajemy jedną cebulę podsmażoną, majeranek, sól i pieprz, mieszamy razem.

Formujemy placuszki około 15dag ciasta nakładamy około 5 dag mięsa, zlepiamy, formując charakterystyczny kształt.

Kartacze wrzucamy na gorącą osoloną wodę i gotujemy 1/2 godziny na wolnym ogniu. Z boczku robimy skwarki i smażymy z cebulą. Powinno wyjść około 15 kartaczy. Smacznego !

