Kartacze z mięsem

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 500 g
- ziemniaki starte - 1,5 kg
- mąka ziemniaczana - 2 - 3 łyżka
- jajko - 1 szt.
- sól - do smaku
- Farsz mięsny - mięso mielone - 500 g
- cebula - 1 szt.
- majeranek - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- dodatkowo; boczek wędzony - 200 g
- cebula - 1 szt.
- olej rzepakowy - 1 - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać , opłukać ugotować.
Następnie odcedzić przecisnąć przez praskę.
Pozostałe ziemniaki obrać,opłukać i zetrzeć na tarce o małych oczkach, mocno odcisnąć za pomocą gazy.
Sok zlać, a osadzoną na dnie skrobię dodać z powrotem do ziemniaków.
Ugotowane ziemniaki połączyć z ziemniakami utartymi,dodać jajko, sól oraz mąkę ziemniaczaną i dokładnie wymieszać.

Farsz;
Mięso mielone przełożyć do miski, dodać jajko, zrumienioną cebulkę oraz przyprawy, wymieszać.
Ciasto dzielić na porcje, rozpłaszczać w dłoni na placek nakładać porcję farszu, dokładnie zlepiając brzegi i nadając kluskom podłużny kształt.
Kartacze wkładać do gotującej, osolonej wody i gotować około 20 - 30 minut od momentu wypłynięcia nad wodę.(gotować na średnim ogniu).
Wyjmować łyżką cedzakową.

Po ułożeniu na talerze okrasić zeszkloną cebulką razem ze skwarkami z boczku wędzonego.