

Kartacze mazurskie

data aktualizacji: 2019.03.21 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 kg ziemniaków
- 1 kg mięsa wieprzowego lub wołowego
- 1,5 kg mąki ziemniaczanej
- 5 jajek
- przyprawy do smaku

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować, następnie jeden dzień i jedną noc muszą stać w chłodni. Zmilić je. Masę podzielić na dwie części. Do jednej połowy dodać mąki ziemniaczanej. Potem trzeba wszystko wymieszać i dodać całe jajka. Ciasto ugnieść na jedną masę. Formujemy kulki wielkości szklanki. Rozgniatam to na placek i do środka wkładam mięso (surowe lub gotowane). Kartacze wrzucamy na wrzątek (wodę wcześniej osolic). Z surowym mięsem gotujemy 20 min., z ugotowanym - 15 min. Podawać z surówkami.

Przepis Wandy Dziadury, szefowej kuchni w Restauracji „Mazurska” w Żyrardowie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31400-kartacze-mazurskie>