



60 minut



6 osób



Trudne

Składniki:

- surowe tarte ziemniaki - 1 kilogram
- ugotowane ziemniaki - 300 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- mielone mięso wieprzowe - 0.5 kilogramów
- bułka tarta - 2 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Starte ziemniaki odstaw na 10-15 minut, osadzoną na dnie skrobię zbierz i dodaj z powrotem do ziemniaków. Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę lub zmiel w maszynce. W misce połącz starte ziemniaki, ugotowane i zmielone ziemniaki oraz żółtka – wyrób jednolite ciasto.
2. Cebulę pokrój w kostkę. Przygotuj mięsny farsz: na rozgrzanym oleju zeszklij pokrojoną cebulę (połowę cebuli zdejmij z patelni i odłóż na bok), dodaj mięso i smaż 5 minut, mieszając co chwilę. Następnie dodaj Bulionetkę wołową Knorr i bułkę tartą, wymieszaj. Farsz dopraw do smaku pieprzem oraz solą, jeśli uznasz to za konieczne.
3. Przygotowane ciasto podziel na mniejsze porcje. Na każdy kawałek ciasta nałóż po łyżce farszu i zlep formując kartacze – podłużne kluski wielkości dłoni. Uformowane kartacze wkładaj do wrzącej, lekko osolonej wody z majerankiem, gotuj ok. 10 minut.
4. Pozostałą, zeszkloną cebulę podgrzej i okrasz nią ugotowane, gorące kartacze.