



Kartacze pieczarkowe

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- duży ziemniak - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- woda - 2 szklanki
- bułka tarta - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr połącz z wodą oraz jajkiem i odstaw na 10 min.
2. Surowego ziemniaka zetrzyj na tarce o dużych oczkach i dodaj do ciasta ziemniaczanego. Dodaj 3 łyżki mąki ziemniaczanej i 2 łyżki mąki pszennej. Wymieszaj.
3. Cebulkę i czosnek posiekaj i podsmaż na maśle.
4. Pieczarki zetrzyj na tarce i dodaj do cebuli. Całość duś ok. 15 minut, aż większość płynu wyparuje i farsz zgęstnieje. Na koniec dodaj bułkę tartą i wymieszaj.
5. Farsz pieczarkowy dopraw przyprawą w mini kostkach Knorr oraz majerankiem i dokładnie wymieszaj.
6. Nakładaj farsz do ciasta i formuj w dłoniach cygara, czyli klasyczne kartacze.
7. Kartacze gotuj delikatnie w wodzie ok. 5 minut po wypłynięciu. Następnie przełóż je na rozgrzaną patelnię z olejem i podsmaż, aż skórka zrobi się rumiana. Podawaj z ulubionym sosem, np. pieczarkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl