



przepisy.pl

Cepeliny, czyli litewskie kartacze - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- ziemniak - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- woda - 2 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr połącz z wodą oraz jajkiem i wymieszaj.
2. Surowego ziemniaka zetrzyj na tarce o dużych oczkach i dodaj do ciasta.
3. Cebulkę pokrój w kostkę i podsmaż na oleju.
4. Czosnek przeciśnij przez praskę i wraz z połową usmażonej cebuli dodaj do mięsa. Farsz dopraw majerankiem i dobrze wymieszaj.
5. Nakładaj farsz do ciasta i formuj w dłoniach cygara, czyli klasyczne kartacze. W razie potrzeby podsypuj mąką.
6. Cepeliny gotuj na małym ogniu około 5 minut po wypłynięciu. Następnie przełóż je na talerz, polej pozostałą smażoną cebulką i podawaj.

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