

# KARTACZE

Regionalna potrawa z Podlasia- rodzaj pyzy ziemniaczanej z mięsnym nadzieniem

W północno-wschodniej Polsce nie ma osoby, która nie zna tego dania. Od lat to jeden z najbardziej popularnych posiłków w tym regionie. Ziemniaczano-mięsne danie wpisano nawet na listę produktów tradycyjnych sporządzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spora, elipsowata klucha, w której masa mączno–ziemniaczana otacza nadzienie z mielonego mięsa, dość długo się gotuje. Oczywiście można je nadziewać też grzybami, kapustą czy nawet serem, jednak farsz mięsny jest najbardziej popularny. Danie podawane jest suto podlane smażoną cebulą i skwarkami z boczku.



## **Składniki na ok 8 kartaczy:**

### *Ciasto*

- Ok 70 dag ugotowanych zmiążdżonych ziemniaków (2/3 objętości ciasta)
- Ok 1,5 kg startych świeżych ziemniaków (1/3 objętości ciasta po odcisnięciu soku)
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 30-40 dag mielonego mięsa gotowanego,
- 1 cebula
- 20 dag wędzonki
- 1 ząbek czosnku
- sól

### *Wykonanie:*

Część ziemniaków ugotować i zmiążdżyć, pozostałą część zetrzeć. Starte ziemniaki odcisnąć w bawełnianej ściereczce. Obydwa rodzaje ziemniaków połączyć ze sobą i dodać mąkę ziemniaczaną. Wymieszać i uformować placki wielkości dłoni. Do środka włożyć przygotowane mięso, zlepować brzegi i uformować odpowiedni kształt poprzez wałowanie na blacie posypanym mąką ziemniaczaną. Tak przygotowane kartacze ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem soli i ząbku czosnku. Podawać posypane przysmażoną wędzonką i cebulą.

Smacznego!