



Kartacze z cebulką

Autor: Andrzej Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Surowe, utarte ziemniaki wlać do tetrowego woreczka i odcisnąć. Następnie połączyć razem ziemniaki surowe dobrze odcisnięte z ugotowanymi. Sok z surowych ziemniaków zlać, a pozostałą na dnie miski skrobię dodać do masy ziemniaczanej, posolić do smaku i dosypać mąki, zagnieść ciasto ziemniaczane. Z ciasta formować podłużne placuszki. Wrzucać kartacze na wrzącą i osoloną wodę, gotować ok. 30 minut.

Słoninę pokroić w kostkę, stopić na patelni. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, dodać do słoniny, przesmażyć. Gotowe kartacze wybierać łyżką cedzakową na talerze, polać tłuszczem z cebulką.

Wskazówki

Kartacze podajemy okraszone tłuszczem z cebulką.

Ciasto ziemniaczane:

1 kg ziemniaków ugotowanych

1 kg ziemniaków surowych

2 łyżki mąki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

Sól

Dodatkowo:

2 cebule

150 g słoniny