

Kartacze (Karol Studziński)



Ugotowane ziemniaki przekręcamy przez maszynkę i dodajemy starte ziemniaki i trochę mąki ziemniaczanej. Ciasto formujemy w dłoni, napełniamy farszem z mięsa, cebulki. Formujemy w dłoniach. Gotujemy w osolonej wodzie przez 30 minut. Ugotowane polewamy skraweczkami z cebulką.

