Dzisiaj lepimy kartacze

28 grudnia 2011

Kartacze to najsilniejsze wspomnienie kulinarne z dzieciństwa mojego męża. Nie mogłam więc powiedzieć "nie" na pomysł domowych kartaczy. Do tej pory jadłam je tylko dwa razy, bo u nas, w Górach Świętokrzyskich, w kategorii "kluski z nadzieniem" królują pyzy, więc gotowaniu i ocenie wyników przewodziła moja druga połowa. Dla wszystkich pochodzących z regionów innych niż Polska Północno-Wschodnia: kartacze, zwane także cepelinami, to potrawa w kształcie elipsy (lub cepelina właśnie), z masy ziemniaczanej, z nadzieniem mięsnym, gotowane i podawane z przesmażoną cebulką, skwarkami lub polane kwaśną śmietaną.

Składniki na 8 sztuk:

- 400 g ugotowanej i zmielonej wieprzowiny, najlepiej łopatki wieprzowej - mięso musi być tłuste, inaczej farsz będzie zbyt twardy
- 4 kg ziemniaków o dużej zawartości skrobi
- mąka ziemniaczana
- pieprz & sól
- suszony majeranek
- 3-4 ząbki czosnku
- masło
- olej
- 1 ugotowana marchewka
- 1 posiekana i przesmażona cebula

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania ciasta. W osolonej wodzie gotujemy 1 kg obranych ziemniaków i pozostawiamy je do ostygnięcia.
2. Na najdrobniejszych oczkach tarki jarzynowej ścieramy obrane surowe ziemniaki (3kg) i odciskamy z nich sok przez gazę do miski. Na dnie miski z płynem powinien osiąść krochmal, który możemy później dodać do masy zamiast mąki ziemniaczanej.
3. Ugotowane i ostudzone ziemniaki mielimy w maszynce, dodajemy do nich odsączone surowe ziemniaki z dodatkiem soli i pieprzu i bardzo dokładnie mieszamy. Do tej masy dodajemy krochmal lub mąkę ziemniaczaną - około 1 czubatej łyżki. Mieszamy składniki na gładką masę.
4. Mięso na farsz do kartaczy musi być bardzo tłuste. W oryginalnych przepisach używa się mięsa surowego, ale nam bardziej smakują kartacze z gotowanym mięsem. Mięso na farsz należy bardzo drobno zmielić - my robimy to trzykrotnie. Mielimy też marchewkę, czosnek i przesmażoną cebulkę.
5. Mieszamy składniki farszu ze sobą, doprawiamy masę solą, pieprzem i szczodrze majerankiem.
6. Z ciasta formujemy placek o grubości około 5 mm i przekątnej około 8 cm.
7. Na placek kładziemy mięso w kształcie cylindra - taką ilość, żeby udało się go zawinąć w ciasto.
8. Zawijamy placek i zlepiamy jego boki. Sklejamy placek i w dłoni formujemy cylindryczny kształt.
9. Moczymy dłonie w w zimnej wodzie i wygładzamy powierzchnię kartacza.
10. Wkładamy kartacze do gotującej się, osolonej wody i gotujemy 15 minut od momentu wypłynięcia. Proponuję zacząć lepienie i gotowanie od jednego kartacza testowego. Może się zdarzyć (nam się tak zdarzyło), że ciasto ma za mało skrobi i rozkleja się podczas gotowania. Wtedy trzeba do ciasta dodać więcej mąki ziemniaczanej i spróbować ponownie.

Kartacze podajemy od razu po ugotowaniu lub odgrzane na patelni, polane cebulką zeszkloną na maśle lub tłuszczem z boczkiem. Na Podlasiu podaje się je polane kwaśną śmietaną.