

Kartacze z mięsem – tradycyjny przepis na podlaski przysmak

Kartacze to **prawdziwy kulinarny skarb Podlasia**, którego historia sięga wielu pokoleń. Ta potrawa, znana również jako *cepeliny* na Litwie, stanowi nieodłączny element tożsamości kulturowej regionu. Pierwsze wzmianki o kartaczach na Podlasiu pochodzą z XIX wieku, gdy lokalna ludność wykorzystywała obfitość ziemniaków do tworzenia sycących potraw. Przez dziesięciolecia kartacze ewoluowały z prostego chłopskiego dania do cenionej regionalnej specjalności, która dziś znajduje się na liście tradycyjnych produktów kulinarnych województwa podlaskiego.

Na Podlasiu kartacze przygotowywano szczególnie podczas ważnych uroczystości rodzinnych i w czasie wzmózonych prac polowych, gdy potrzebna była energetyczna, sycąca potrawa. Współcześnie stanowią one **wizytówkę regionalnej gastronomii**, promowaną podczas festiwali kulinarnych i wydarzeń kulturalnych w całym regionie.

Charakterystyka i wyjątkowość podlaskich kartaczy

Prawdziwe podlaskie kartacze wyróżniają się kilkoma kluczowymi cechami. Przede wszystkim ich podstawą jest **specjalna mieszanka ziemniaków** – część surowych i część ugotowanych, co nadaje im charakterystyczną, zwartą konsystencję. Farsz mięsny tradycyjnie przygotowuje się z **mielonej wieprzowiny z dodatkiem podsmażonej cebuli**, a całość doprawia się solą, pieprzem i majerankiem.

Kartacze różnią się od innych ziemniaczanych potraw przede

wszystkim:

- **Rozmiarem** – są znacznie większe niż kluski czy kopytka, jeden kartacz może ważyć nawet 200-250 g
- **Proporcją ziemniaków do farszu** – charakterystyczna jest gruba warstwa ziemniaczana otaczająca mięso
- **Metodą gotowania** – wymagają powolnego gotowania w lekko osolonej wodzie
- **Sposobem podania** – tradycyjnie serwuje się je ze skwarkami i cebulą

Najlepszymi okazjami do serwowania kartaczy są rodzinne uroczystości, święta regionalne oraz spotkania promujące lokalną kulturę. W wielu podlaskich domach kartacze przygotowuje się również na niedzielny obiad, kontynuując wielopokoleniową tradycję.

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji wysokiej jakości mrożonych wyrobów ziemniaczanych, które pozwalają cieszyć się tradycyjnymi smakami bez czasochłonnych przygotowań. Nasze produkty tworzymy z najlepszych składników, zachowując autentyczne receptury.

Przepis na domowe kartacze z mięsem krok po kroku

Składniki potrzebne do przygotowania ciasta ziemniaczanego

Do przygotowania autentycznego ciasta na kartacze potrzebujesz:

- 1,5 kg ziemniaków (najlepiej mączystych)
- 500 g surowych ziemniaków
- 1 łyżeczka soli
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej (w razie potrzeby)

Kluczem do idealnego ciasta jest odpowiednia proporcja ugotowanych do surowych ziemniaków. Ugotowane ziemniaki należy dokładnie odcedzić i jeszcze ciepłe przecisnąć przez praskę. Surowe ziemniaki trzeba zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć nadmiar wody (zachowując skrobię, która osadzi się na dnie), a następnie połączyć z ciepłymi ziemniakami. Dokładne wyrobienie ciasta zapewni kartaczom właściwą konsystencję – powinno być elastyczne, ale nie klejące się do rąk.

Przygotowanie idealnego farszu mięsnego

Tradycyjny farsz do kartaczy wymaga:

- 500 g mięsa wieprzowego (łopatka lub karkówka)
- 200 g boczku wędzonego
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- Sól, pieprz, majeranek
- 2 łyżki oleju do podsmażenia

Sekret wyrazistego smaku tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa. Najlepiej zmielić je jednokrotnie na średnich oczkach, zachowując lekko gruboziarnistą strukturę. Cebulę należy zeszklić na złoty kolor, dodać posiekany czosnek, a następnie połączyć z mięsem. Farsz powinien być lekko wilgotny, ale nie mokry – zbyt suchy sprawi, że kartacze będą mało soczyste.

Tradycyjny podlaski sposób: dodaj do farszu łyżkę smalcu i kilka kropli zimnej wody – kartacze będą bardziej soczyste po ugotowaniu.

Technika formowania i gotowania kartaczy

Formowanie kartaczy wymaga wprawy, ale kilka wskazówek ułatwi ten proces:

1. Zwilż dłonie zimną wodą przed formowaniem każdego kartacza

2. Uformuj z ciasta placek o grubości około 1 cm
3. Nałóż porcję farszu (około 1-2 łyżki)
4. Dokładnie zlepij brzegi, formując owalny kształt

Gotowanie kartaczy powinno odbywać się w dużym garnku z osoloną wodą. Po wrzuceniu do wrzątku, zmniejsz ogień do średniego. Kartacze są gotowe, gdy wypłyną na powierzchnię i będą gotować się jeszcze przez około 5-7 minut. Wyjmuj je delikatnie łyżką cedzakową.

Tradycyjnie kartacze podaje się polane **skwarkami z boczku z cebulą** i kwaśną śmietaną. Doskonale komponują się również z sosem grzybowym lub prostym dodatkiem z masła i bułki tartej. Przechowywać można je w lodówce do 3 dni, a odgrzewać najlepiej na parze lub delikatnie podsmażając po przekrojeniu na pół.