

ΥΛΙΚΑ

6 ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΦΥΛΛΑ ΠΙΤΑΣ ΑΠΟ ΣΕΡΡΑΪΚΗ ΖΥΜΗ

500 γρ. κιμά ανάμεικτο (μοσχαρίσιο-χοιρινό)

1 κιλό φρέσκα πράσα

½ φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι τριμμένο

Αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι

2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 κουταλιά σάλτσα ντομάτας

1 φλυτζ. καφέ ζεστό νερό (αν χρειαστεί)

150 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί (προαιρετικά)

ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΕΙΜΜΑ ΤΩΝ ΦΥΛΛΩΝ

¼ φλυτζανιού ελαιόλαδο

¼ φλυτζανιού αραβοσιτέλαιο

¼ φλυτζανιού λιωμένο βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα πράσα από το περισσότερο πράσινο μέρος τους και τα πλένουμε καλά. Τα ψιλοκόβουμε σε ένα τηγάνι και τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά να μαραθούν. Στη συνέχεια προσθέτουμε 1 ξερό κρεμμύδι τριμμένο και ½ φλυτζάνι ελαιόλαδο.

Ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά και προσθέτουμε τον κιμά. Τσιγαρίζουμε περίπου για 10 λεπτά τον κιμά, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, μπαχάρι, 1 κουταλιά σάλτσα ντομάτας και 2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό. Αν 'πνει 'γρήγορα τα υγρά του, μπορούμε να προσθέσουμε 1 φλυτζανάκι του καφέ ζεστό νερό και να συνεχίσουμε το μαγείρεμα μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά της γέμισης.

Αν μας αρέσει η γεύση του τυριού, μπορούμε στο τέλος να τρίψουμε 150 γρ. φέτα ή αγελαδινό τυρί. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να μειώσουμε το αλάτι.

Αφού ετοιμάσουμε τη γέμιση με ένα πινέλο αλείφουμε τα φύλλα με το μείγμα λαδιών-βουτύρου που έχουμε ετοιμάσει. Τα φύλλα θέλουν καλό λάδωμα επειδή απορροφούν αρκετό λάδι. Λαδώνουμε το ταψί που θα ψήσουμε την πίτα (διαμέτρου 42-45 εκ.) και απλώνουμε τα 3 λαδωμένα φύλλα, στη μέση τη γέμιση και από πάνω τα άλλα 3 καλά λαδωμένα φύλλα. Αν τα φύλλα προεξέχουν από το ταψί μας μπορούμε να τα σουρώσουμε στο κέντρο ή να δημιουργήσουμε έναν κόθρο γύρω-γύρω.

Αλείφουμε το επάνω φύλλο με το μείγμα βουτύρου-λαδιών που έμεινε. Χαράζουμε την πίτα και ψήνουμε για 40 λεπτά (ανάλογα με το φούρνο μας) στους 170 βαθμούς Κελσίου σε προθερμασμένο φούρνο ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει η πίτα μας. Αφού βγάλουμε την πίτα από το φούρνο, την αφήνουμε να 'ηρεμήσει ' για 10 λεπτά και έπειτα κόβουμε εκεί που έχουμε χαράξει. Αν θέλουμε να παραμείνει τραγανή η πίτα μας, δεν πρέπει να τη σκεπάσουμε.