

Μια απίθανη πεντανόστιμη πίτα με την υπέροχη γεύση του βασιλιά των καλοκαιρινών χόρτων. Τα βλήτα δεν τρώγονται μόνο σαλάτα, αλλά πρωταγωνιστούν σε αυτή την υπέροχη χορτόπιτα. Πρέπει να τη δοκιμάσετε!

Τι θα χρειαστείτε

6 χωριάτικα φύλλα (έτοιμα ή δικά σας)

600 γρ. βλήτα

400 γρ. σπανάκι (φρέσκο ή κατεψυγμένο)

2 πράσα σε ροδέλες

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

200 γρ. φέτα

150 γρ. κεφαλοτύρι (όχι πολύ αλμυρό) ή γραβιέρα γλυκιά

1/2 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο

1/2 ματσάκι δυόσμο ψιλοκομμένο (χωρίς τα κοτσάνια)

3 αυγά

2 κ.σ. ξινός τραχανάς

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Καλοκαιρινή χορτόπιτα με βλήτα

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα πράσα.

Προσθέτουμε τα βλήτα χοντροκομμένα και το σπανάκι. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε να μαραθούν καλά σε μέτρια προς υψηλή φωτιά και να εξατμιστεί όσο περισσότερη υγρασία.

Τέλος προσθέτουμε τον άνηθο και τον δυόσμο.

Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει αρκετά.

Σε μολ χτυπάμε ελαφρά τα αυγά, προσθέτουμε τη φέτα χοντροτριμμένη και λίγο ακόμα πιπέρι.

Στην κατσαρόλα με τα χόρτα προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και τον τραχανά. Ο τραχανάς δεν φαίνεται καθόλου στη γεύση, βοηθάει όμως στο να μαζέψει τα τυχόν περιττά υγρά της πίτας, ώστε να μην πανιάσει και να γίνει τραγανή στο ψήσιμο.

Ανακατεύουμε καλά και τέλος προσθέτουμε το μίγμα φέτας-αυγών. Ανακατεύουμε και πάλι.

Στρώνουμε τα 3 πρώτα φύλλα σε λαδωμένο ταψί, λαδώνοντάς τα και αυτά ένα-ένα με πινέλο.

Αδειάζουμε τη γέμιση και την διαμοιράζουμε σε όλο το ταψί, να έχει το ίδιο πάχος. Στρώστε τη καλά και στις γωνίες.

Στη συνέχεια στρώνουμε τα πάνω φύλλα, πάλι λαδώνοντας ένα-ένα και γυρνώντας προς τα μέσα.

Κλείνουμε την πίτα μας γύρω-γύρω, στρίβοντας ελαφρά τις άκρες για να σχηματίσουμε γείσο ή κόθρο.

Λαδώνουμε την επιφάνεια καλά του επάνω φύλλου και χαράζουμε σε κομμάτια. Προσοχή, μην φτάσει το μαχαίρι όμως μέχρι κάτω!

Ψήνουμε στις αντιστάσεις στους 200° ή στον αέρα στους 180°, για μία περίπου ώρα ή μέχρι να ξεκολλάει η πίτα από την κάτω μεριά του ταψιού.

Μόλις βγει τη ραντίζουμε ελαφρά με τα χέρια μας με νερό και τη σκεπάζουμε για ένα τέταρτο με πετσέτα. Έτσι θα κρατηθεί τραγανή για περισσότερο.

Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και την απολαμβάνουμε ζεστή ή κρύα. Τρώγεται κάθε ώρα της ημέρας πολύ ευχάριστα! Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη [στριφτή σπανακοτυρόπιτα](#) και τη [χορτόπιτα Μάνης στο τηγάνι - Σαΐτι](#)

Καλοκαιρινή χορτόπιτα με βλήτα

Βήμα προς Βήμα

1 Σε κατσαρόλα σε ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα πράσα.

2 Προσθέτουμε τα βλήτα χοντροκομμένα και το σπανάκι. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε να μαραθούν καλά σε μέτρια προς υψηλή φωτιά και να εξατμιστεί όσο περισσότερη υγρασία.

3 Τέλος προσθέτουμε τον άνηθο και τον δυόσμο.

4 Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει αρκετά.

5 Σε μπολ χτυπάμε ελαφρά τα αυγά, προσθέτουμε τη φέτα χοντροτριμμένη και λίγο ακόμα πιπέρι.

6 Στην κατσαρόλα με τα χόρτα προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και τον τραχανά.-

7 Ανακατεύουμε καλά και τέλος προσθέτουμε το μίγμα φέτας-αυγών. Ανακατεύουμε και πάλι.

8 Στρώνουμε τα 3 πρώτα φύλλα σε λαδωμένο ταψί, λαδώνοντάς τα και αυτά ένα-ένα με πινέλο.

9 Αδειάζουμε τη γέμιση και την διαμοιράζουμε σε όλο το ταψί, να έχει το ίδιο πάχος. Στρώστε τη καλά και στις γωνίες.

10 Στη συνέχεια στρώνουμε τα πάνω φύλλα, πάλι λαδώνοντας ένα-ένα και γυρνώντας προς τα μέσα.

11 Κλείνουμε την πίτα μας γύρω-γύρω, στρίβοντας ελαφρά τις άκρες για να σχηματίσουμε γείσο ή κόθρο.

12 Λαδώνουμε την επιφάνεια καλά του επάνω φύλλου και χαράζουμε σε κομμάτια. Προσοχή, μην φτάσει το μαχαίρι όμως μέχρι κάτω!!

13 Ψήνουμε στις αντιστάσεις στους 200° ή στον αέρα στους 180°, για μία περίπου ώρα ή μέχρι να ξεκολλάει η πίτα από την κάτω μεριά του ταψιού.

14 Μόλις βγει τη ραντίζουμε ελαφρά με τα χέρια μας με νερό και τη σκεπάζουμε για ένα τέταρτο με πετσέτα. Έτσι θα κρατηθεί τραγανή για περισσότερο.

15 Αφήνουμε να κρυώσει λίγο και την απολαμβάνουμε ζεστή ή κρύα. Τρώγεται κάθε ώρα της ημέρας πολύ ευχάριστα! Καλή όρεξη