

Κιμαδόπιτα εύκολη και λαχταριστή. Ο κιμάς δεν ταιριάζει μόνο με τα μακαρόνια, είναι υπέροχος και μέσα σε πίτα! Φτιάξτε αυτή τη συνταγή για κιμαδόπιτα! Είναι νόστιμη, εύκολη και χορταστική. Με απλά υλικά, κιμά και τυρί, έχετε έτοιμη την πιο λαχταριστή πίτα με τριφτό χωριάτικο φύλλο και πολύ γευστική γέμιση. Γίνεται και με φύλλο κρούστας!

### Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο χοντρό χωριάτικο φύλλο ή φύλλο κρούστας

800 γρ. κιμά μοσχαρίσιο ή ανάμικτο

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο

1 μεγάλο πράσο

1 φύλλο δάφνης

50-100 ml συμπυκνωμένο χυμό ντομάτας

150 καπνιστό κασέρι ή ρεγκάτο

70 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

1 κ.γλ. τριμμένο κύμινο

1 κ.γλ. τριμμένο μπαχάρι

Αλάτι και πιπέρι

50 ml Ελαιόλαδο για τον κιμά

Ελαιόλαδο για τα φύλλα

# Κιμαδόπιτα

## Εκτέλεση συνταγής

Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο στο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τον κιμά να σωταριστεί και αυτός, να αλλάξει χρώμα. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι, την ντομάτα, το μπαχάρι, το κύμινο, το σκόρδο και τη δάφνη. Συμπληρώνουμε λίγο ζεστό νερό. Σιγοβράζουμε τον κιμά 15-20 λεπτά με κλειστό καπάκι. Αφήνουμε να κρυώσει λίγο, αφαιρούμε τη δάφνη, και προσθέτουμε τα τριμμένα τυριά και ανακατεύουμε. Λαδώνουμε ένα ταψί και ακουμπάμε ένα-ένα τα πρώτα 3 φύλλα, λαδώνοντάς τα καλά. Απλώνουμε τη γέμιση και συνεχίζουμε σκεπάζοντας με τα υπόλοιπα 3 φύλλα, λαδώνοντας καλά πάλι κάθε φύλλο. Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις στους 180°C για 50 λεπτά περίπου.

Καλή όρεξη!

# Κιμαδόπιτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο.
- 2 Σωτάρουμε τον κιμά.
- 3 Προσθέτουμε το σκόρδο, τη ντομάτα, το κύμινο, το μπαχάρι, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι
- 4 Συμπληρώνουμε λίγο νερό για το βράσιμο
- 5 Μαγειρεύουμε τον κιμά για 20 λεπτά να στεγνώσει από τα υγρά του
- 6 Αφήνουμε να κρυώσει και προσθέτουμε τα τυριά
- 7 Λαδώνουμε ένα ταψί και τοποθετούμε τα φύλλα, λαδώνοντας ένα-ένα
- 8 Στρώνουμε τη γέμιση του κιμά
- 9 Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα.
- 10 Χαράζουμε την πίτα
- 11 Ψήνουμε για 50 λεπτά στις αντιστάσεις στους 180°C.
- 12 Κόβουμε την πίτα σε κομμάτια, σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!