

Η μπουγάτσα με τυρί είναι ένα είδος τυρόπιτας με τραγανό φύλλο κρούστας που αγκαλιάζει την βελούδινη τυρένια κρέμα. Πεντανόστιμη και κλασική γεύση της Βόρειας Ελλάδας, αγαπημένο πρωινό αλλά ποιος μπορεί να αντισταθεί σε μια τραγανή μπουγάτσα με τυρί όλες τις ώρες της ημέρας! Δείτε τη συνταγή!

## Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο φύλλα κρούστας

900 ml φρέσκο γάλα

100 γρ. σιμιγδάλι

2 κ.σ. βούτυρο

2 αυγά

Αλάτι και πιπέρι

500 γρ. φέτα

250 γρ. τριμμένο "κατσικάκι" μαστέλο ή τριμμένη γραβιέρα

200 γρ. βούτυρο για τα φύλλα

# Μπουγάτσα με τυρί

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε συνεχώς. Μόλις πάει να βράσει σβήνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε καλά. Αποσύρουμε αμέσως από τη φωτιά και προσθέτουμε τις 2 κουταλιές βούτυρο.

Εκτός φωτιάς προσθέτουμε τη φέτα και την τριμμένη γραβιέρα ή το "κατσικάκι". Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αν χρειάζεται αλάτι και πιπέρι.

Ετοιμάζουμε τα φύλλα. Χρησιμοποιούμε μεγάλο ταψί διαμέτρου 36 εκ, το οποίο έχουμε πρώτα βουτυρώσει. Στρώνουμε ένα-ένα τα φύλλα αφήνοντας τα να περισσεύουν εκτός του ταψιού. Τα βουτυρώνουμε με το λιωμένο βούτυρο. Όταν φτάσουμε στο 6ο φύλλο τα δύο επόμενα τα βάζουμε τσαλακωτά στο κέντρο του ταψιού, χωρίς να περισσεύουν. Βάζουμε και ακόμα 2-3 φύλλα να περισσεύουν σε όλες τις μεριές του ταψιού και τα βουτυρώνουμε πάλι ξεχωριστά. Κρατάμε 2 φύλλα για το τέλος.

Στρώνουμε την κρέμα τυριού και την ισιώνουμε με την κουτάλα.

Αρχίζουμε να γυρνάμε τις άκρες των φύλλων που περισσεύουν προς τα μέσα. Βουτυρώνουμε.

Μόλις γυρίσουμε όλα τα φύλλα προς τα μέσα βάζουμε τα δύο τελευταία από πάνω. Με το πινέλο ή με σπάτουλα σπρώχνουμε τις άκρες να αγκαλιάσουν τη μπουγάτσα και να μπουν από κάτω. Αλείφουμε με το υπόλοιπο βούτυρο.

Ψήνουμε τη μπουγάτσα στον αέρα, στους 200 βαθμούς για περίπου 40 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

Την αφήνουμε λίγο να κρυώσει, κόβουμε και σερβίρουμε.

Καλή όρεξη!

# Μπουγάτσα με τυρί

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε συνεχώς.
- 2 Μόλις πάει να βράσει σβήνουμε τη φωτιά. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.-Προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε καλά.
- 3 Αποσύρουμε αμέσως από τη φωτιά και προσθέτουμε τις 2 κουταλιές βούτυρο.
- 4 Εκτός φωτιάς προσθέτουμε τη φέτα και την τριμμένη γραβιέρα. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αν χρειάζεται αλάτι και πιπέρι.
- 5 Βουτυρώνουμε ένα μεγάλο ταψί διαμέτρου 36 εκ.
- 6 Ετοιμάζουμε τα φύλλα.- Στρώνουμε ένα-ένα τα φύλλα αφήνοντας τα να περισσεύουν εκτός του ταψιού. Τα βουτυρώνουμε με το λιωμένο βούτυρο.

**7** Όταν φτάσουμε στο 6ο φύλλο τα δύο επόμενα τα βάζουμε τσαλακωτά στο κέντρο του ταψιού, χωρίς να περισσεύουν. Βάζουμε και ακόμα 2-3 φύλλα να περισσεύουν σε όλες τις μεριές του ταψιού-και τα βουτυρώνουμε πάλι ξεχωριστά. Κρατάμε 2 φύλλα για το τέλος.

**8** Στρώνουμε την κρέμα τυριού και την ισιώνουμε με την κουτάλα.

**9** Αρχίζουμε να γυρνάμε τις άκρες των φύλλων που περισσεύουν προς τα μέσα. Βουτυρώνουμε.

**10** Μόλις γυρίσουμε όλα τα φύλλα προς τα μέσα βάζουμε τα δύο τελευταία από πάνω. Με το πινέλο ή με σπάτουλα σπρώχνουμε τις άκρες να αγκαλιάσουν τη μπουγάτσα και να μπουν από κάτω.

**11** Αλείφουμε με το υπόλοιπο βούτυρο.

**12** Ψήνουμε τη μπουγάτσα στον αέρα, στους 200 βαθμούς για περίπου 40 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

**13** Την αφήνουμε λίγο να κρυώσει, κόβουμε και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!