

Μπουρεκάκια με κιμά, ένα νόστιμο ορεκτικό που θα απολαύσετε με το κρασάκι σας μαζί με τα υπόλοιπα μεζεδάκια. Με τραγανό φύλλο κρούστας και πεντανόστιμη γέμιση από κιμά!

## Τι θα χρειαστείτε

1/2 κιλό φύλλο κρούστας

1/2 κιλό μοσχαρίσιος κιμάς

1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

30ml κόκκινο κρασί

1 κούπα ντομάτα πασάτα

Αλάτι και πιπέρι

4 κουταλιές τριμμένο κεφαλοτύρι ή κεφαλογραβιέρα

3-4 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη

1 αυγό

Λίγο νερό για το βρέξιμο των φύλλων

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

# Μπουρεκάκια με κιμά

## Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα.

Σωτάρουμε τον κιμά και ρίχνουμε το κρασί.

Αφήνουμε ένα λεπτό να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη ντομάτα. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε τον κιμά, περίπου 25 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει και προσθέτουμε το αυγό, τα τυριά και τη φρυγανιά. Αναμιγνύουμε καλά.

Συνεχίζουμε με το φύλλο. Ανοίξτε τη συσκευασία και βάλτε τα φύλλα σε έναν πάγκο με τη φαρδιά πλευρά κατά πλάτος. Κόψτε 3 ισομεγέθεις λωρίδες. Βάλτε τα φύλλα το ένα πάνω στο άλλο και φροντίστε όσο δουλεύετε να τα έχετε καλυμμένα με μια νωπή πετσέτα, ώστε να μην ξεραθούν.

Πάρτε μια λωρίδα φύλλο. Καλό είναι να χρησιμοποιήσετε διπλή στρώση. Τοποθετήστε μια κουταλιά γέμιση στο κέντρο στο κάτω μέρος. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα. Αρχίστε να ρολάρετε το μπουρεκάκι, 4-5 φορές. Βουτήξτε ένα πινέλο σε νερό και βρέξτε τις άκρες ώστε να κολλήσουν και να κλείσει το μπουρεκάκι.

Τηγανίστε σε ελαιόλαδο και από τις δύο πλευρές μέχρι να γίνουν χρυσαφένια.

Καλή όρεξη!

# Μπουρεκάκια με κιμά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα.
- 2 Σωτάρουμε τον κιμά και ρίχνουμε το κρασί.
- 3 Αφήνουμε ένα λεπτό να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη ντομάτα.
- 4 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και μαγειρεύουμε τον κιμά, περίπου 25 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
- 5 Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει και προσθέτουμε το αυγό, τα τυριά και τη φρυγανιά. Αναμιγνύουμε καλά.
- 6 Συνεχίζουμε με το φύλλο. Ανοίξτε τη συσκευασία και βάλτε τα φύλλα σε έναν πάγκο με τη φαρδιά πλευρά κατά πλάτος.
- 7 Κόψτε 3 ισομεγέθεις λωρίδες. Βάλτε τα φύλλα το ένα πάνω στο άλλο και φροντίστε όσο δουλεύετε να τα έχετε καλυμμένα με μια νωπή πετσέτα, ώστε να μην ξεραθούν.
- 8 Πάρτε μια λωρίδα φύλλο. Καλό είναι να χρησιμοποιήσετε διπλή στρώση. Τοποθετήστε μια κουταλιά γέμιση στο κέντρο στο κάτω μέρος. Διπλώστε τις άκρες προς τα μέσα.

**9** Αρχίστε να ρολάρετε το μπουρεκάκι, 4-5 φορές. Βουτήξτε ένα πινέλο σε νερό και βρέξτε τις άκρες ώστε να κολλήσουν και να κλείσει το μπουρεκάκι.

**10** Τηγανίστε σε ελαιόλαδο και από τις δύο πλευρές μέχρι να γίνουν χρυσαφένια. Καλή όρεξη!