

Πιπερόπιτα με λουκάνικο και τραχανά. Μερακλίδικη συνταγή με υλικά που έχουμε στο ψυγείο μας. Αξιοποιήστε ότι υλικά έχετε και φτιάξτε μια απίθανη πίτα με πιπεριές, λουκάνικο, λαχανικά και τραχανά.

## Τι θα χρειαστείτε

2 χοντρά φύλλα για πίτες (βλ. συνταγή παρακάτω) ή 2 φύλλα κουρού του εμπορίου

4 μεγάλες πιπεριές (1 κόκκινη, 1 πράσινη, 1 πορτοκαλί, 1 Φλωρίνης)

1 καραμανλίδικο λουκάνικο (ή χωριάτικο)

2 κολοκύθια (προαιρετικά)

2 πράσα

1 ξερό κρεμμύδι

100 γρ. ξινό τραχανά

2 μεγάλα αυγά

200 γρ. γκούντα τριμμένο ή κασέρι

150 γρ. φέτα ή ανθότυρο

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Πιπερόπιτα με λουκάνικο και τραχανά

## Εκτέλεση συνταγής

Για αυτή τη συνταγή σας προτείνω φύλλο κουρού ή το δικό μας χειροποίητο [Εύκολο φύλλο για πίτες](#).

Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φέτες.

Κόβουμε και τις πιπεριές σε μικρότερα κομμάτια.

Τρίβουμε τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη.

Κόβουμε το λουκάνικο σε ροδέλες και στη συνέχεια κάθε ροδέλα στα τέσσερα.

Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και σωτάρουμε το λουκάνικο με τα πράσα και το κρεμμύδι.

Μόλις μαλακώσουν λίγο και τσιγαριστεί το λουκάνικο προσθέτουμε και τις πιπεριές. Σωτάρουμε 10 λεπτά ακόμα και σβήνουμε τη φωτιά. Απομακρύνουμε το τηγάνι, προσθέτουμε τον τραχανά και αφήνουμε να κρυώσουν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το κολοκύθι, αλάτι και πιπέρι, τα αυγά χτυπημένα (κρατάμε λίγο για να αλείψουμε το φύλλο στο τέλος) και τέλος τα τυριά. Ανακατεύουμε καλά.

Στρώνουμε το ένα φύλλο στο ταψί.

Αδειάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε ομοιόμορφα.

Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο.

Αλείφουμε την επιφάνεια απαλά με λίγο αυγό που έχουμε κρατήσει και χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια της πίτας.

Ψήνουμε στους 180°C για 50 περίπου λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η πίτα.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο με κίτρινη κολοκύθα](#) και [Κοτόπιτα με κίτρινα τυριά με χωριάτικο φύλλο](#)

# Πιπερόπιτα με λουκάνικο και τραχανά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Για αυτή τη συνταγή σας προτείνω φύλλο κουρού ή το δικό μας χειροποίητο Εύκολο φύλλο για πίτες. Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες και το κρεμμύδι σε φέτες.
- 2 Κόβουμε και τις πιπεριές σε μικρότερα κομμάτια.
- 3 Τρίβουμε τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη.
- 4 Κόβουμε το λουκάνικο σε ροδέλες και στη συνέχεια κάθε ροδέλα στα τέσσερα.

- 5 Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και σωτάρουμε το λουκάνικο με τα πράσα και το κρεμμύδι.
- 6 Μόλις μαλακώσουν λίγο και τσιγαριστεί το λουκάνικο προσθέτουμε και τις πιπεριές. Σωτάρουμε 10 λεπτά ακόμα και σβήνουμε τη φωτιά. Απομακρύνουμε το τηγάνι και αφήνουμε να κρυώσουν.
- 7 Στη συνέχεια προσθέτουμε το κολοκύθι, αλάτι και πιπέρι, τα αυγά χτυπημένα (κρατάμε λίγο για να αλείψουμε το φύλλο στο τέλος) και τέλος τα τυριά. Ανακατεύουμε καλά.
- 8 Στρώνουμε το ένα φύλλο στο ταψί.
- 9 Αδειάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε ομοιόμορφα.
- 10 Σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο.
- 11 Αλείφουμε την επιφάνεια απαλά με λίγο αυγό που έχουμε κρατήσει και χαράζουμε ελαφρά την επιφάνεια της πίτας.
- 12 Ψήνουμε στους 180°C για 50 περίπου λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η πίτα.
- 13 Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο με κίτρινη κολοκύθα και Κοτόπιτα με κίτρινα τυριά με χωριάτικο φύλλο