

Φανταστική συνταγή για μερακλίδικη πίτα σπετζοφαί. Μια μοναδικής νοστιμιάς πίτα με λουκάνικο και πιπεριές που θα σας κάνει να παραμιλάτε. Το χειροποίητο φύλλο την απογειώνει. Φτιάξτε την και θα με θυμηθείτε!!

Τι θα χρειαστείτε

6 φύλλα χωριάτικα

2 χωριάτικα λουκάνικα

4 πιπεριές διαφόρων χρωμάτων

200 γρ. φέτα

200 γρ. συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας ή ντομάτα στον τρίφτη

1 μέτριο κρεμμύδι σε φετάκια

1-2 σκελίδες σκόρδο

Πιπέρι

Ελαιόλαδο

Πίτα σπετζοφάι με λουκάνικο και πιπεριές

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το λουκάνικο σε ροδέλες και στη συνέχεια κάθε ροδέλα στα τέσσερα, ή με τρόπο ώστε να έχουμε κομματάκια που να μπορούμε να φάμε ευχάριστα στη μπουκιά μας.

Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες.

Σωτάρουμε το λουκάνικο χωρίς ελαιόλαδο ώστε να σωταριστεί στο δικό του λίπος, σε μέτρια προς υψηλή φωτιά.

Στη συνέχεια αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο να γυαλίσουν. Μετά προσθέτουμε και τις πιπεριές. Δεν μαγειρεύουμε πολλή ώρα, γιατί θα ψηθούν και στο φούρνο.

Τέλος βάζουμε τη ντομάτα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

Λαδώνουμε ένα ταψί. Στρώνουμε τα πρώτα τρία φύλλα, λαδώνοντάς τα ένα-ένα.

Βάζουμε τη γέμιση και τη στρώνουμε ομοιόμορφα.

Πάνω στη γέμιση απλώνουμε χοντροτριμμένη τη φέτα ή τη σπάμε με τα δάχτυλά μας.

Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα τρία φύλλα, λαδώνοντας τα και αυτά.

Τέλος γυρίζουμε τα φύλλα που προεξέχουν προς τα μέσα σε κόθρο, κλείνοντας την πίτα.

Χαράζουμε την επιφάνεια σε κομμάτια.

Ψήνουμε στους 180° στον αέρα για 50 λεπτά περίπου, ή μέχρι να πάρει η πίτα μας ωραίο χρώμα.

Μπορείτε να δείτε τη συνταγή για [σπιτικό χωριάτικο φύλλο](#) εδώ

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

Πίτα σπετζοφάι με λουκάνικο και πιπεριές

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε το λουκάνικο σε ροδέλες και στη συνέχεια κάθε ροδέλα στα τέσσερα, ή με τρόπο ώστε να έχουμε κομματάκια που να μπορούμε να φάμε ευχάριστα στη μπουκιά μας.
- 2 Κόβουμε τις πιπεριές σε λωρίδες.
- 3 Σωτάρουμε το λουκάνικο χωρίς ελαιόλαδο ώστε να σωταριστεί στο δικό του λίπος, σε μέτρια προς υψηλή φωτιά.
- 4 Στη συνέχεια αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο να γυαλίσουν. Μετά προσθέτουμε και τις πιπεριές.-Δεν μαγειρεύουμε πολλή ώρα, γιατί θα ψηθούν και στο φούρνο.
- 5 Τέλος βάζουμε τη ντομάτα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

6 Λαδώνουμε ένα ταψί. Στρώνουμε τα πρώτα τρία φύλλα, λαδώνοντάς τα ένα-ένα.

7 Βάζουμε τη γέμιση και τη στρώνουμε ομοιόμορφα.

8 Πάνω στη γέμιση απλώνουμε χοντροτριμμένη τη φέτα ή τη σπάμε με τα δάχτυλά μας.

9 Συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα τρία φύλλα, λαδώνοντας τα και αυτά. Τέλος γυρίζουμε τα φύλλα που προεξέχουν προς τα μέσα σε κόθρο, κλείνοντας την πίτα.-

10 Χαράζουμε την επιφάνεια σε κομμάτια. Ψήνουμε στους 180° στον αέρα για 50 λεπτά περίπου, ή μέχρι να πάρει η πίτα μας ωραίο χρώμα.

11 Μπορείτε να δείτε τη συνταγή για-σπιτικό χωριάτικο φύλλο-εδώ Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!