

Φανταστική πίτα με πράσα και κρεμμύδια, τραγανή και πεντανόστιμη, με σπιτικό φύλλο.  
Φτιάξτε αυτή την τέλεια πρασοκρεμμυδόπιτα με γραβιέρα!

## Τι θα χρειαστείτε

5-6 χωριάτικα φύλλα για πίτες

4 μεγάλα πράσα

3 μέτρια κρεμμύδια

1 μάτσο μυρώνια

150 γρ. γραβιέρα

1 αυγό

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Πρασοκρεμμυδόπιτα

## Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε τη ζύμη για το φύλλο και την αφήνουμε να ξεκουραστεί. Δείτε εδώ [Σπιτικό χωριάτικο φύλλο](#)

Καθαρίζουμε και κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες. Προσέχουμε να ξεπλύνουμε καλά το πάνω μέρος να μην έχουν χώματα. Χρησιμοποιούμε σχεδόν ολόκληρο το πράσο, περίπου μέχρι εκεί που το χρώμα του αρχίζει να σκουραίνει και να χωρίζουν τα φύλλα, 5-10εκ. πιο κάτω.

Καθαρίζουμε και τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες.

Σε ελαιόλαδο σωτάρουμε πρώτα τα πράσα, να γυαλίσουν και να αρχίσουν να μαλακώνουν, περίπου 5 λεπτά. Μετά προσθέτουμε και τα κρεμμύδια και σωτάρουμε 5 λεπτά ακόμα, ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη κουτάλα.

Μόλις μαραθούν λίγο και τα κρεμμύδια προσθέτουμε τα μυρώνια ψιλοκομμένα.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε το τηγάνι.

Ρίχνουμε το αυγό και την τριμμένη γραβιέρα και ανακατεύουμε.

Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει και εν τω μεταξύ ανοίγουμε τα φύλλα μας.

Σε αυτή τη συνταγή έχω χρησιμοποιήσει σπιτικό χωριάτικο φύλλο, με αναλογία αλεύρων μισό χωριάτικο κίτρινο για πίτες και μισό για όλες τις χρήσεις.

Αφού το ζυμάρι ξεκουράστηκε, το χώρισα σε 5 μπάλες. 2 πιο μεγάλες για τα κάτω φύλλα και 3 πιο μικρές για τα πάνω. Τα φύλλα τα άνοιξα με αλεύρι και κορν φλάουρ.

Παίρνουμε ένα μεγάλο στρογγυλό ταψί διαστάσεων 36 εκ. και το λαδώνουμε ελαφρά με πινέλο.

Στη συνέχεια ανοίγουμε τα δύο κάτω φύλλα και τα βάζουμε στο ταψί, λαδώνοντας ενδιάμεσα.

Βάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε να ισομοιραστεί σε όλη την επιφάνεια του ταψιού.

Στη συνέχεια ανοίγουμε πιο λεπτά τα επόμενα 3 φύλλα. Τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο τσαλακωτά, ραντίζοντας με ελαιόλαδο. Το τελευταίο φύλλο το λαδώνουμε καλά με πινέλο. Προσέχουμε να λαδώσουμε και τα πλαϊνά της πίτας, για να βγουν οι γωνίες τραγανές!

Κλείνουμε την πίτα στρίβοντας τα φύλλα σε κόθρο.

Τέλος, χαράζουμε την επιφάνεια της πίτας με μαχαίρι, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα ή στους 190°C στις αντιστάσεις, για περίπου μία ώρα.

Βγάζουμε την πίτα, τη ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και τη σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα για 15 λεπτά. Αυτό θα τη βοηθήσει να παραμείνει τραγανή.

Κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε! Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [στριφτή σπανακοτυρόπιτα](#)

## Πρασοκρεμμυδόπιτα

### Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε τη ζύμη για το φύλλο και την αφήνουμε να ξεκουραστεί. Δείτε εδώ-Σπιτικό χωριάτικο φύλλο
- 2 Καθαρίζουμε και κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες.--
- 3 Καθαρίζουμε και τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες.
- 4 Σε ελαιόλαδο σωτάρουμε πρώτα τα πράσα, να γυαλίσουν και να αρχίσουν να μαλακώνουν, περίπου 5 λεπτά.
- 5 Μετά προσθέτουμε και τα κρεμμύδια και σωτάρουμε 5 λεπτά ακόμα, ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη κουτάλα.
- 6 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- 7 Σβήνουμε τη φωτιά και αποσύρουμε το τηγάνι.
- 8 Ρίχνουμε το αυγό και την τριμμένη γραβιέρα και ανακατεύουμε.
- 9 Αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει και εν τω μεταξύ ανοίγουμε τα φύλλα μας.
- 10 Αφού το ζυμάρι ξεκουράστηκε, το χώρισα σε 5 μπάλες. 2 πιο μεγάλες για τα κάτω φύλλα και 3 πιο μικρές για τα πάνω. Τα φύλλα τα άνοιξα με αλεύρι και κορν φλάουρ.
- 11 Παίρνουμε ένα μεγάλο στρογγυλό ταψί διαστάσεων 36 εκ. και το λαδώνουμε ελαφρά με πινέλο.
- 12 Στη συνέχεια ανοίγουμε τα δύο κάτω φύλλα και τα βάζουμε στο ταψί, λαδώνοντας ενδιάμεσα.
- 13 Βάζουμε τη γέμιση και την απλώνουμε να ισομοιραστεί σε όλη την επιφάνεια του ταψιού.
- 14 Στη συνέχεια ανοίγουμε πιο λεπτά τα επόμενα 3 φύλλα. Τα τοποθετούμε το ένα πάνω στο άλλο τσαλακωτά, ραντίζοντας με ελαιόλαδο. Το τελευταίο φύλλο το λαδώνουμε καλά με πινέλο. Προσέχουμε να λαδώσουμε και τα πλαϊνά της πίτας, για να βγουν οι γωνίες τραγανές!
- 15 Κλείνουμε την πίτα στρίβοντας τα φύλλο σε κόθρο. Τέλος, χαράζουμε την επιφάνεια της πίτας με μαχαίρι, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα ή στους 190°C-στις αντιστάσεις, για περίπου μία ώρα.
- 16 Βγάζουμε την πίτα, τη ραντίζουμε με λίγες σταγόνες νερό και τη σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα για 15 λεπτά. Αυτό θα τη βοηθήσει να παραμείνει τραγανή.
- 17 Κόβουμε σε κομμάτια και απολαμβάνουμε! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την-στριφτή σπανακοτυρόπιτα

18 Μόλις μαραθούν λίγο και τα κρεμμύδια προσθέτουμε τα μυρώνια φιλοκομμένα.