

Πρασοτυρόπιτα, μια πεντανόστιμη πίτα με φανταστική γέμιση, με λίγα υλικά αλλά τόση γεύση!
Φτιάξτε αυτή τη θεϊκή πίτα με πράσα και τυρί και θα ξετρελαθείτε από τη νοστιμιά της!

Τι θα χρειαστείτε

3 μεγάλα πράσα

1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε χοντρές φέτες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες, και το πράσινο μέρος

400 γρ. φέτα

100 γρ. κεφαλοτύρι ή άλλο αλμυρό τυρί

3 αυγά

Αλάτι και πιπέρι

1 πρέζα κύμινο

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Ελαιόλαδο

1 πακέτο φύλλα κρούστας ή 6 χωριάτικα

Πρασοτυρόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Κρατάμε το λευκό μέρος από τα πράσα και αφαιρούμε το εξωτερικό φύλλο. Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες.

Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα και σωτάρουμε τα πράσα και το κρεμμύδι, το οποίο έχουμε κόψει σε φέτες.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε 10 λεπτά περίπου, να γυαλίσουν και να αρχίσουν να μαλακώνουν. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Σβήνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.

Σε μπόλ σπάμε τα αυγά και θρυμματίζουμε τη φέτα. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγο κύμινο και μοσχοκάρυδο (προαιρετικά).

Τα προσθέτουμε στα πράσα. Προσθέτουμε και το κεφαλοτύρι και ανακατεύουμε.

Στο ταψί στρώνουμε τα μισά φύλλα μας, ραντίζοντας κάθε ένα με ελαιόλαδο.

Βάζουμε τη γέμιση και την στρώνουμε ομοιόμορφα.

Τοποθετούμε και τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας πάλι. Κλείνουμε την πίτα σε κόθρο ή απλά γυρνώντας τα φύλλα προς τα μέσα.

Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια.

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

Τη βγάζουμε και την αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Κόβουμε και απολαμβάνουμε!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Κολοκυθοτυρόπιτα με κίτρινη κολοκύθα](#)

Δείτε συνταγές για χειροποίητο φύλλο εδώ [Σπιτικό Χωριάτικο Φύλλο](#), [Εύκολο φύλλο για πίτες](#), [Φύλλο με τη μέθοδο του ήλιου](#), [Τραγανό χωριάτικο φύλλο με στρώσεις](#)

Πρασοτυρόπιτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κρατάμε το λευκό μέρος από τα πράσα και αφαιρούμε το εξωτερικό φύλλο. Κόβουμε τα πράσα σε ροδέλες.
- 2 Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα και σωτάρουμε τα πράσα και το κρεμμύδι, το οποίο έχουμε κόψει σε φέτες.
- 3 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε 10 λεπτά περίπου, να γυαλίσουν και να αρχίσουν να μαλακώνουν.

4 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

5 Σβήνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.

6 Σε μπολ σπάμε τα αυγά και θρυμματίζουμε τη φέτα. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγο κύμινο και μοσχοκάρυδο (προαιρετικά).

7 Τα προσθέτουμε στα πράσα. Προσθέτουμε και το κεφαλοτύρι και ανακατεύουμε.

8 Στο ταψί στρώνουμε τα μισά φύλλα μας, ραντίζοντας κάθε ένα με ελαιόλαδο.

9 Βάζουμε τη γέμιση και την στρώνουμε ομοιόμορφα.

10 Τοποθετούμε και τα υπόλοιπα φύλλα, λαδώνοντας πάλι. Κλείνουμε την πίτα σε κόθρο ή απλά γυρνώντας τα φύλλα προς τα μέσα.

11 Χαράζουμε την πίτα σε κομμάτια. Ψήνουμε στους 180° για περίπου 50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.

12 Τη βγάζουμε και την αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Κόβουμε και απολαμβάνουμε! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Κολοκυθοτυρόπιτα με κίτρινη κολοκύθα