

7 Φεβρουαρίου 2015

Παστουρμαδόπιτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 5 φέτες παστοурμάς
- 200 γρ. κασέρι τριμμένο
- 2 μέτριες ντομάτες
- 2 φύλλα σφολιάτας
- λίγο θυμάρι
- λίγο λάδι για άλειμμα
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- πιπέρι
- 1 κρόκο αυγού

Clock
Image not found or type unknown

50 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares
Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty
Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Αφαιρούμε το τσιμένι (το γύρω-γύρω) από τον παστουρμά και τον ψιλοκόβουμε σε μικρά κομμάτια. Τον βάζουμε σε ένα μπολ
- Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τις ντομάτες και τις κόβουμε στη μέση. Τις στύβουμε σε ένα μικρό μπολ να φύγουν τα ζουμιά και τα σπόρια τους. Αφήνουμε το μπολάκι στην άκρη.
- Ψιλοκόβουμε τις ντομάτες και το μαιντανό και τα βάζουμε στο μπολ με τον παστουρμά. Βάζουμε τυρί και πιπέρι, το θυμάρι και ανακατεύουμε..
- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς
- Αλείφουμε ένα ταψάκι με ελαιόλαδο. Στρώνουμε στον πάτο πολύ προσεχτικά το ένα φύλλο σφολιάτας.
- Από πάνω βάζουμε το μείγμα με τον παστουρμά ομοιόμορφα, απλώνοντας καλά , (αφήνοντας λίγο κενό στις άκρες απο την σφολιάτα για να κολλήσει η άλλη από σφολιάτα από πάνω)
- Αλοίφουμε με τον κρόκο γύρω-γύρω την σφολιάτα .
- Πάνω από αυτό βάζουμε το άλλο φύλλο της σφολιάτας και πατάμε καλά να κολλήσουν οι άκρες και να μην φύγει η γέμιση στο ψήσιμο .
- Ψήνουμε για 40-45 λεπτά, χαμηλώνοντας το φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η πίτα μας.

Πηγή: akispetretzikis.com