

[συνταγές / μοσχάρι](#)

## Κιμαδόπιτα



- 30 λεπτά προετοιμασία & 1 ώρα μαγείρεμα

### Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

## **Βαθμός Δυσκολίας**

- ταψί 30-32 εκ.

## **Μερίδα/ες**

Η κιμαδόπιτα είναι μια πολύ γευστική, εύκολη και γρήγορη πίτα, που αρέσει σε όλη την οικογένεια! Μπορεί να αποτελέσει ένα ελαφρύ μεσημεριανό ή βραδινό, ενώ αρέσει πάρα πολύ στα παιδιά. Μπορείτε να προσθέσετε φρέσκιες πιπεριές, αρακά, σέλερυ και άλλα λαχανικά. Μπορείτε να τη φτιάξετε και με σπιτικό φύλλο αλλά και με έτοιμο, για περισσότερη ευκολία. Το αποτέλεσμα θα είναι εξίσου νόστιμο!

## **Συστατικά**

### **Αρωματική**

- 1 κιλό μοσχαρίσιος κιμάς
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 τριμμένο καρότο 100 ml λάδι
- 2 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 3 πιπεριές Φλωρίνης, κομμένες σε κύβους
- 2 ντομάτες τριμμένες
- 2 κ.γλ. σουμάκ Ήλιος
- Αλάτι, πιπέρι
- 1 αυγό
- 250 γρ. τριμμένο τυρί (κεφαλοτύρι ή κασέρι)
- 1 συσκευασία χωριάτικα φύλλα
- Ελαιόλαδο
- Παπαρουνόσπορος για πασπάλισμα

## Εκτέλεση

1. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και το καρότο και σωτάrouμε για 4 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν. Προσθέτουμε τις πιπεριές και σωτάrouμε για 1 λεπτό. Στη συνέχεια, βάζουμε στην κατσαρόλα τον κιμά, τον σπάμε με κουτάλα και τον σωτάrouμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά για 5-7 λεπτά μέχρι να αρχίσει να καραμελώνει. Προσθέτουμε και τον πελτέ ντομάτας και τον σωτάrouμε ανακατεύοντας για 2 λεπτά.
2. Βάζουμε τις τριμμένες ντομάτες, αλάτι σουμάκ και πιπέρι και φέρνουμε σε βρασμό. Ελαττώνουμε λίγο τη θερμοκρασία και μαγειρεύουμε για 20 λεπτά ή μέχρι ο κιμάς να πιει όλα τα υγρά του. Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το τυρί και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά και στη συνέχεια ρίχνουμε το αυγό και ανακατεύουμε.
3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C. Παίρνουμε ένα ταψί διαμέτρου 30-32 εκ. και το αλείφουμε πολύ καλά με λάδι. Απλώνουμε στον πάτο τα μισά φύλλα της συσκευασίας, πασπαλίζοντας το κάθε φύλλο με αρκετό λάδι πριν ακουμπήσουμε πάνω του το επόμενο. Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω στα φύλλα και με κουτάλι απλώνουμε ομοιόμορφα τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια. Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα φύλλα ακολουθώντας την ίδια διαδικασία με αυτή που κάναμε στα φύλλα του πάτου. Διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα. Χαράζουμε σε κομμάτια και αλείφουμε όλη την επιφάνεια της πίτας με μπόλικο λάδι. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με μπόλικο παπαρουνόσπορο. Βάζουμε το ταψί στο φούρνο και ψήνουμε για 50 λεπτά με 1 ώρα μέχρι να γίνουν τα φύλλα τραγανά. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε την πίτα για 30 λεπτά να κρυώσει ελαφρά, πριν τη σερβίρουμε. Σερβίρουμε με σαλάτα.

## Σχετικά προϊόντα

[Παπαρουνόσπορος](#)



Μικρό, τραγανό, όμορφο και με γεύση καρυδιού, οι σπόροι παπαρούνας που συλλέγονται από ξεραμένους λοβούς του φυτού παπαρούνας, είναι εντελώς απαλλαγμένοι από τις σκοτεινές παρενέργειες άλλων φυτών παπαρούνας όπως οπιούχας παπαρούνας.

[...περισσότερα](#)

### [Σουμάκ](#)



Το σουμάκ είναι μια θαυμάσια επιλογή στο ράφι με τα μπαχαρικά σας. Με γεύση υπόξινη, ενδείκνυται για μείγματα μπαχαρικών, κρέατα και σαλάτες.

[...περισσότερα](#)

### [Πιπέρι Λευκό](#)



Λευκό πιπέρι είναι το μαύρο πιπέρι από το οποίο έχουμε αφαιρέσει το φλοιό, δηλ. τεχνικά, είναι ακριβώς ο σπόρος του μαύρου πιπεριού. Η γεύση του είναι λιγότερο αρωματική και πιο γήινη από το μαύρο πιπέρι, και χρησιμοποιείται συνήθως σε λευκές σάλτσες και πουρέ πατάτας λόγω του χρώματός τους, καθώς ...

[...περισσότερα](#)