



Κιμαδόπιτα

25'Χρόνος
Εκτέλεσης**50'**Χρόνος
Ψησίματος**12**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Βάζουμε μία **κατσαρόλα** σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
- Χοντροκόβουμε το κρεμμύδι και το ρίχνουμε μαζί με το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα.
- Χοντροκόβουμε τα καρότα και το σέλερι και τα προσθέτουμε μαζί με τη ζάχαρη στην κατσαρόλα. Αφήνουμε να καραμελώσουν για 4-5 λεπτά και να πάρουν τα λαχανικά ωραίο χρώμα.
- Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τον κιμά, τον σπάμε με την βοήθεια μίας κουτάλας και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα.
- Με το που πάρει χρώμα, ρίχνουμε τον πελτέ και σοτάρουμε για να μην πικρίσει.
- Τέλος, προσθέτουμε τον κύβο και τη μπίρα.
- Αφήνουμε το μείγμα να βράσει μέχρι να δέσει η σάλτσα μας και να εξατμιστούν όλα τα υγρά της.
- Αυτό μπορεί να πάρει 15-20 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το δεντρολίβανο με το θυμάρι για γεύση και άρωμα.
- Προσθέτουμε ακόμα το τριμμένο κασέρι και ανακατεύουμε. Το τυρί θα δέσει όλη τη γέμισή μας.
- Τέλος, μόλις κρυώσει λίγο, προσθέτουμε αυγό, αλάτι και πιπέρι, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- Λαδώνουμε ένα **ταψάκι 25x35 εκ.** και στρώνουμε 2 φύλλα στο ταψί (το κάθε φύλλο να καλύπτει το μισό ταψί).
- **Ραντίζουμε με ελαιόλαδο** χωρίς να ακουμπάει το πινέλο πάνω στα φύλλα (προσέχουμε να βάλουμε και στα πλαϊνά του φύλλου).
- Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με τα μισά φύλλα της συσκευασίας για το κάτω μέρος της πίτας.
- Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από τα φύλλα της βάσης που δημιουργήσαμε και φροντίζουμε να την απλώσουμε παντού ομοιόμορφα με ένα κουτάλι.
- Βάζουμε τα υπόλοιπα φύλλα για να καλύψουμε τη γέμιση, με τον ίδιο τρόπο, ραντίζοντας με ελαιόλαδο κάθε φορά.
- Τυλίγουμε λίγο τα πλαϊνά προς τα μέσα.
- Βάζουμε όσο ελαιόλαδο έχει περισσέψει στα πλαϊνά μας και από πάνω, σε όλη την επιφάνεια της πίτας και φροντίζουμε να πάει παντού.
- Χαράσσουμε την πίτα μας σε 12 κομμάτια.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 45-50 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανή η πίτα μας.
- Τοποθετούμε την πίτα στη υψηλή σχάρα για να μπορεί να ψηθεί καλύτερα.
- Όταν είναι έτοιμη, αφήνουμε για 10 λεπτά να κρυώσει πριν την κόψουμε.

Συστατικά

- 1 κρεμμύδι, μεγάλο
- 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 καρότα
- 2 σέλερι
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 150-200 γρ. πελτέ ντομάτας
- 1 κιλό κιμά χοιρινό
- 1 κύβο κότας
- 330 ml μπίρα, μαύρη
- 4 κλ. δεντρολίβανο, ψιλοκομμένο
- 4 κλ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
- 200 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 1 αβγό
- αλάτι, λίγο
- πιπέρι
- 450 γρ. [φύλλο κρούστας για πίτες Χρυσή Ζύμη](#)
- 150 ml ελαιόλαδο, για τα φύλλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

463 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	8.3 Κορ.Λίπη (γρ.)	28.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	40%	42%	11%
5.2 Σάκχαρα (γρ.)	25.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.1 Αλάτι (γρ.)
6%	40%	8%	18%