



Κατηγορίες Συνταγών / Κρέας

Πίτα με ψητό χοιρινό και πράσα

45 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

Οικογενειακή

Μερίδες



Συστατικά

- 200 γρ. μπέικον ψιλοκομμένο
- 4 πράσα ψιλοκομμένα
- 200 γρ. μανιτάρια
- κύβο βοδινό
- 400 γρ. ψητό χοιρινό (με ανανά)
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- 2 φύλλα σφολιάτας
- πατατούλες αν έχουν μείνει

Μέθοδος Εκτέλεσης

Συνδυάστε την πίτα σας με τη συνταγή του Άκη χοιρινό ψητό με ανανά.

- Τσιγαρίζουμε το μπέικον, προσθέτουμε τα μανιτάρια, τα πράσα και τον κύβο. Προσθέτουμε λίγο νερό για να αχνιστούν τα πράσα. Τα αφήνουμε περίπου για 30 με 45 λεπτά.
- Λίγο πριν γίνουν προσθέτουμε το ψητό, τις πατατούλες και την κρέμα γάλακτος.
- Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι (στο μέγεθος του φύλλου σφολιάτας), τοποθετούμε το ένα φύλλο βάζουμε την γέμιση και τοποθετούμε και το δεύτερο φύλλο. Χαράζουμε μικρές σχισμές και βάζουμε λίγο βούτυρο από πάνω.
- Ψήνουμε περίπου για 45 λεπτά στους 180 βαθμούς.