



ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη:

1 κιλό αλεύρι
νερό (όσο πάρει)
λίγο ξύδι
αλάτι

Για τη γέμιση:

1 κιλό χοιρινό (από σπάλα,
κομμένο σε μικρούς κύβους)
2 πράσα (μόνο το άσπρο
μέρος)
1 μεγάλο κρεμμύδι
(χοντροκομμένο)
250 γρ. τραχανά
λάδι
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αν ρωτούσε κανείς «Τι έχει μέσα της κρυμμένη η κρεατόπιτα;» θα μπορούσαμε με βεβαιότητα να πούμε Αυθεντική Παράδοση. Φύλλα σε στρώσεις, ανοιγμένα με τον αέρα της κίνησης των έμπειρων χεριών και τη βοήθεια ενός λεπτού πλάστη. Σχεδόν διάφανα, τοποθετούνται εναλλάξ με τη γέμιση που είναι γιορτινή όπως τα έθιμά μας.

Η κρεατόπιτα είναι συνδυασμένη με την καλοτυχία και την ευχή για αφθονία. Σηματοδοτούσε τη νέα χρονιά. Μέσα της κρυβόταν οι προσδοκίες της Πρωτοχρονιάς... Ένα κομμάτι για το σπίτι, ένα για το κοπάδι, ένα για το νοικοκύρη, ένα για το καλό... Όλη η πίτα μια οικογενειακή ιστορία, νόστιμη και γεμισμένη πάντα με τα πιο εκλεκτά υλικά και ίσως λίγο κρυμμένο τραχανά για να δέσουν οι ευχές...

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Για τη ζύμη: Σε μπασίνα ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι. Κάνουμε μία λακούβα στη μέση και προσθέτουμε λίγο ξύδι και το νερό ζυμώνοντας. Πρέπει να έχουμε μία μαλακή και ομοιόμορφη ζύμη. Χωρίζουμε σε 12 ίσα κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση: Σε κατσαρόλα, σοτάρουμε το κρέας. Ρίχνουμε το πράσο και το κρεμμύδι και σοτάρουμε για δέκα λεπτά ακόμη. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε λίγο νερό για να βράσει το κρέας. Λίγο πριν κατεβάσουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τον τραχανά και αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει.

Για την πίτα: Ανοίγουμε 12 φύλλα και τοποθετούμε τα 3 στο ταψί μας, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Τα τοποθετούμε έτσι ώστε να περισσεύουν από το ταψί μας, για να σχηματίσουμε «κόθρο». Απλώνουμε λίγη γέμιση και προσθέτουμε 1 φύλλο. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία, μέχρι να μας τελειώσει η γέμιση (για 5 ακόμη φύλλα). Τοποθετούμε τα υπόλοιπα 3 φύλλα από πάνω, λαδώνοντάς τα μεταξύ τους. Λαδώνουμε από πάνω και χαράζουμε την πίτα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C για περίπου 1 ώρα.