

Εύκολη τυρόπιτα με κασέρι και φέτα

- **Προετοιμασία:** 30 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 50 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** πολύ εύκολο



Υλικά

- φύλλα κρούστας: 500 γρ. (10 φύλλα)
- φέτα: 500 γρ.
- κασέρι: 400 γρ.
- γάλα: 500 ml
- αυγά: 6
- ελαιόλαδο: 1/3 φλιτζανιού
- βούτυρο φρέσκο: 2/3 φλιτζανιού
- πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
- αλάτι: όσο θέλετε

Εκτέλεση

1. Λαδώνετε το ταψί και στρώνετε τέσσερα φύλλα αλείφοντας καθένα με λάδι και βούτυρο. Τρίβετε στον τρίφτη το κασέρι και κομματιάζετε με πιρούνι τη φέτα. Ανακατεύετε τα δύο τυριά μαζί, πασπαλίζετε με το πιπέρι και χωρίζετε το μείγμα σε τρία μέρη.
2. Ρίχνετε πάνω στα στρωμένα φύλλα το ένα μέρος του τυριού, βάζετε δύο φύλλα, πάλι τυρί, μετά άλλα δύο φύλλα, το υπόλοιπο τυρί και τέλος τα δύο τελευταία φύλλα αλειμμένα με λάδι και βούτυρο.
3. Χαράζετε την πίτα σε κομμάτια με σχήμα τετραγώνου, χτυπάτε τα αυγά με το γάλα, λίγο αλάτι και το υπόλοιπο λάδι, τα ρίχνετε στην πίτα και τη βάζετε αμέσως στο φούρνο να ψηθεί για 50' - 55' στους 200 °C, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει.

Zdroj: www.icookgree.com

Μουσακάς

Υλικά συνταγής

- 2 κιλά μελιτζάνες φλάσκες
 - 1 φλ. τσαγιού κεφαλοτύρι
 - 1/2 φλ. τσαγιού φρυγανιά
 - λίγο ελαιόλαδο
 - λίγο αλάτι
 - Για τη σάλτσα κιμά
 - 750 γραμμ. κιμάς μοσχαρίσιος
 - 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
 - 2 σκελίδες σκόρδο
 - 800 γραμμ. ψιλοκομμένες ντομάτες
 - 1 δαφνόφυλλο
 - 1 ξυλάκι κανέλα
 - 1/4 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
 - 1/3 φλ. τσαγιού κονιάκ
 - 1 πρέζα ζάχαρη
 - αλάτι
 - φρεσκοτριμμένο πιπέρι
 - Για τη σάλτσα μπεσαμέλ
 - 150 γραμμ. βούτυρο
 - 150 γραμμ. αλεύρι
 - 1 1/2 λίτρο φρέσκο γάλα
 - 1 μικρό κρεμμύδι
 - 2 γαρίφαλα
 - 1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
 - 2 αυγά
 - αλάτι
 - λευκό πιπέρι
-
- Μερίδες: 8
 - Χρόνος Προετοιμασίας: 40 λεπτά
 - Χρόνος Ψησίματος: 50 λεπτά

Δεν υπάρχει ελληνικό σπίτι που να μην ψήνει μουσακά το καλοκαίρι, και δεν υπάρχει τουρίστας απ' όλο τον κόσμο που να μη γνωρίζει το φαγητό. Δοκιμάστε τη συνταγή μου με τις ψημένες μελιτζάνες. Πραγματική απόλαυση μέχρι την τελευταία μπουκιά!

Εκτέλεση

Για τη σάλτσα κιμά: Σε φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κιμά απλώνοντάς τον, χωρίς ν' ανακατεύουμε συνέχεια. Αφήνουμε να ψήνεται καλά από την κάθε πλευρά για να μην αφήνει υγρά με το συνεχές ανακάτεμα. Αφού περάσουν 7'-8' προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο ολόκληρο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5'-6' επιπλέον. Τότε σβήνουμε με το κονιάκ και προσθέτουμε όλα τα

υπόλοιπα υλικά: δάφνη, κανέλα, ζάχαρη, ντομάτες, αλατοπίπερο. Αφήνουμε την κανέλα ν' αρωματίσει για 5' τη σάλτσα και την αφαιρούμε. Σιγοβράζουμε τον κιμά για περίπου 20'-25', μέχρι να πει όλα τα υγρά του. Στο μεταξύ πλένουμε, αφαιρούμε το κοτσάνι και κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 1 εκ. Τις απλώνουμε σε λαμαρίνες, τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και τις αλατίζουμε. Τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 10'.

Ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ: Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα βάζοντας μέσα το ολόκληρο κρεμμύδι όπου έχουμε καρφώσει επάνω του τα 2 γαρίφαλα. Να μη βράσει, απλά να ζεσταθεί. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο να λιώσει και προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας με σύρμα, να ψηθεί ελαφρά, για 2'-3'. Λίγο λίγο, πάντα ανακατεύοντας με σύρμα, προσθέτουμε το γάλα (αφαιρούμε το κρεμμύδι με τα γαρίφαλα) στο ψημένο αλεύρι με το βούτυρο. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά: μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι (εκτός από τ' αυγά). Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε κατά διαστήματα μέχρι να δέσει η κρέμα (πάντα σε μέτρια φωτιά), για 7'-8' περίπου. Τότε, αφού δέσει, την αποσύρουμε από τη φωτιά. Ένα ένα ρίχνουμε τα αυγά ανακατεύοντάς τα με σύρμα με γρήγορες κινήσεις. Ρίχνουμε 2 κουτάλες από την μπεσαμέλ στη σάλτσα κιμά και ανακατεύουμε.

Στήσιμο: Λαδώνουμε 1 πυράντοχο σκεύος μακρόστενο ή ταψί μακρόστενο και το πασπαλίζουμε με τη φρυγανιά. Στρώνουμε μέσα τις μισές μελιτζάνες και πασπαλίζουμε με το ½ τυρί. Απλώνουμε από πάνω τη μισή σάλτσα κιμά, στρώνουμε τις υπόλοιπες μελιτζάνες, πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί και περιχύνουμε με τον υπόλοιπο κιμά. Απλώνουμε την κρέμα στο μουσακά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις, στους 180°C, στην τελευταία σχάρα, για περίπου 50', μέχρι να ροδίσει καλά η επιφάνεια. Τον αφήνουμε να κρυώσει λίγο (για να κόβεται) και σερβίρουμε.