

Τυρόπιτες με μυζήθρα



Αυτή είναι η ποσότητα για 30 κομμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται από το πόσο πεινάνε οι καλεσμένοι σας.

Συστατικά:

Για το φύλλο:

4 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
 1 μεγάλο αυγό
 ½ φλιτζάνι του τσαγιού έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο και επιπλέον για το αλείμμα της ζύμης
 ½ -1 φλιτζάνι του τσαγιού ζεστό νερό
 1 μεγάλο κρόκο αυγού ελαφρά χτυπημένο για το αλείμμα της ζύμης

Για τη γέμιση:

μισό κιλό φρέσκο μανούρι ή ανθότυρο κομματιασμένο
 2 μέτρια αυγά
 πιπέρι μαύρο φρεσκοτριμμένο

Οδηγίες:

Ετοιμάζετε τη ζύμη ως εξής: αναμειγνύετε το αλεύρι και το αλάτι σ' ένα μεγάλο μπολ. Ρίχνετε το αυγό μέσα στο αλεύρι και ανακατεύετε



Χρονος εκτελεσης
60 λεπτά

καλά. Όσο δουλεύετε το αυγό, προσθέτετε αργά αλλά σταθερά το λάδι ώσπου το μείγμα να αρχίσει να σχηματίζει μία ζύμη που να τρίβεται. Προσθέτετε το νερό αργά και σταθερά ζυμώνοντας με δύναμη ώσπου να αποκτήσετε μία λεία αλλά σφιχτή ζύμη. Την σκεπάζετε και την αφήνετε να «ξεκουραστεί» 20'. Την ώρα που «ξεκουράζετε» η ζύμη ετοιμάζεται

τη γέμιση: ανακατεύετε το τυρί, τα αυγά και το πιπέρι σ' ένα μέτριο μπολ και το αναμειγνύετε καλά. Λαδώνετε ελαφρά διάφορα ταψάκια. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 C. Χωρίζετε τη ζύμη σε 6 μπάλες.

Τις πιάνετε με την παλάμη σας για να γίνουν επίπεδες και τις ανοίγετε σε λεπτό φύλλο. Κόβετε τα φύλλα σε μικρά τετράγωνα κομμάτια 6,5 εκ.

Βάζετε ένα γεμάτο κουταλάκι του γλυκού γέμιση στο κέντρο κάθε τετραγώνου.

Διπλώνετε τα άκρα του τετραγώνου προς να μέσα ώστε να συναντηθούν όλα στο κέντρο, επάνω από τη γέμιση.

Αλείφετε ελαφρά το πιτάκι με το χτυπημένο κρόκο του αυγού.

Το βάζετε στο ταψάκι και επαναλαμβάνετε την διαδικασία. Ψήνετε τα πιτάκια ώσπου να φουσκώσουν και να ροδίσουν 20'-25'.

Τα βγάζετε από το φούρνο, τα αφήνετε να κρυώσουν ελαφρά επάνω στη σχάρα και τα σερβίρετε ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου.

Φυλάσσονται σκεπασμένα στο ψυγείο.

Αρνάκι με πατάτες, μουστάρδα και κεφαλογραβιέρα

Το συνηθισμένο Κυριακάτικο πιάτο που σερβίρουν οι νοικοκυρές για ένα πλούσιο και λαχταριστό γεύμα.

Συστατικά:

1 ½ κιλό αρνάκι (2 μπουτάκια με το κόκαλο)
 250 γρ. κεφαλογραβιέρα κομμένη σε κύβους
 1 κιλό πατάτες κομμένες σε ακανόνιστα κομμάτια
 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
 4 σκελίδες σκόρδου
 αλάτι
 πιπέρι
 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
 ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
 ο χυμός 2 λεμονιών
 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
 1 κυβό λαχανικών διαλυμένο σε ½ φλιτζάνι του τσαγιού καυτού νερό (προαιρετικά)
 μαϊντανό ψιλοκομμένο

Οδηγίες:

Καθαρίζετε τις σκελίδες του σκόρδου, τις

κόβετε πρώτα στη μέση, αφαιρείτε το πράσινο φύτρο τους και τις μπήγετε στα αρνίσια μπουτάκια αφού κάνετε σχισμές με ένα κοφτερό μαχαίρι.

Βάζετε το κρέας σε ταψάκι με λίγο λάδι και γύρω γύρω τοποθετείτε τις πατάτες. Σκορπίζετε ανάμεσα το κρεμμύδι και αλατοπιπερώνετε. Χτυπάτε στο μπλέντερ το υπόλοιπο λάδι, το χυμό των λεμονιών, τη μουστάρδα, τη ρίγανη, το ψιλοκομμένο σκόρδο και το νερό με τον κύβο.

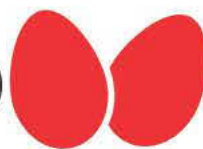
Περιχύνετε το φαγητό με αυτό το μείγμα. Σκεπάζετε το ταψί με αλουμινοχαρτο και ψήνετε το φαγητό στους 180-200 C για 1 ώρα και 30'. Αφαιρείτε κατόπιν το αλουμινοχαρτο και σκορπίζετε τους κύβους του τυριού. Συνεχίζετε το ψήσιμο 10'-15' ακόμη μέχρι να ροδίσει το τυρί και το αρνάκι. Πασπαλίζετε με μαϊντανό και σερβίρετε.



Μερίδες
4-6

Χρονος εκτελεσης
120 λεπτά

Αρνάκι με κρασί, μουστάρδα και δεντρολίβανο



Συστατικά:

1 αρνίσιο μπούκι κομμένο σε μερίδες
 5-6 κουταλιές της σούπας λάδι
 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ
 2-3 σκελίδες σκόρδου ολόκληρες
 2 κλαδάκια δεντρολίβανο
 1 κρεμμύδι ολόκληρο καθαρισμένο, πάνω στο οποίο έχετε καρφώσει 1 γαρίφαλο
 1 φλιτζάνι του τσαγιού λευκό ή ροζέ αρετοίνωτο κρασί αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο



Οδηγίες:

Πλένετε και στεγνώνετε το κρέας. Ζεσταίνετε το λάδι και ροδίζετε τις μερίδες του αρνιού αφού τις αλατοπιπερώσετε. Προσθέτετε τις σκελίδες σκόρδου, καθαρισμένες και το κρεμμύδι. Σβήνετε με το κρασί και το κονιάκ, συμπληρώνετε λίγο ζεστό νερό και σιγοβράζετε για 1 ώρα και 15' μέχρις ότου εξατμισθούν τα υγρά. Στο τέλος ρίχνετε τη μουστάρδα και το δεντρολίβανο, ανακατεύετε τη σάλτσα και αφήνετε το φαγητό να πάρει μία δύο βράσεις. Συνοδεύετε με πιλάφι ή πατάτες φούρνου.