



Μια

γρήγορη, εύκολη και κυρίως οικονομική πρόταση για το οικογενειακό τραπέζι αλλά και για το σνακ του γραφείου είναι μια super απολαυστική κοτόπιτα που θα

λατρέψετε εσείς και τα παιδιά σας.

Για τη συνταγή θα χρειαστείς:

(για το φύλλο)

- 1 και $\frac{1}{4}$ φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- $\frac{1}{4}$ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι κρύο ανάλατο βούτυρο (κομμένο σε κομμάτια)
- 3-5 κουταλιές της σούπας παγωμένο νερό

(για την γέμιση)

- 5 κουταλιές της σούπας ανάλατο βούτυρο
- 1 μέτριο ξερό κρεμμύδι (κομμένα σε κύβους)
- 4 μέτρια καρότα (κομμένα σε κύβους)
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 φλιτζάνια ζωμό κοτόπουλου
- 1 φλιτζάνι κατεψυγμένα μπιζέλια
- Χοντρό αλάτι και πιπέρι
- 3 φλιτζάνια ψιλοκομμένο μαγειρεμένο κοτόπουλο
- $\frac{1}{3}$ φλιτζάνι φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Πώς θα το φτιάξεις:

Βήμα 1ο

Φτιάξτε την κρούστα: Σε ένα μίξερ βάλτε το αλεύρι, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε το βούτυρο και χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Έπειτα προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας νερό και συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι η ζύμη να είναι έτοιμη για ζύμωμα. (εάν χρειαστεί προσθέστε ακόμη 2 κουταλιές της σούπας νερό)

Βήμα 2ο

Τοποθετήστε το μείγμα σε έναν δίσκο, τυλίξτε το με μία πλαστική μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο να παγώσει για 1 ώρα.

Βήμα 3ο

Προθερμαίνετε τον φούρνο σας στους 190 βαθμούς. Και στη συνέχεια ξεκινάτε την

ζύμη. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα λιώστε το βούτυρο. Προσθέστε τα κρεμμύδια και τα καρότα και μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν (περίπου 8 λεπτά). Προσθέστε το σκόρδο και συνεχίστε το μαγείρεμα για 30 δευτερόλεπτα. Τέλος προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε.

Βήμα 4ο

Σιγά-σιγά προσθέτουμε τον ζωμό ανακατεύοντας συνεχώς. Αφού πάρουν μια βράση χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσουν τα υλικά μέχρι να πήξουν. (περίπου 5-7 λεπτά). Προσθέστε τα μπιζέλια το κοτόπουλο και το μαϊντανό, βάλτε το αλάτι και το πιπέρι και βάλτε το μείγμα σε ένα ταψί.

Βήμα 5ο

Σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη πάχους περίπου 2-3 cm. Τοποθετήστε το μίγμα σε ένα πιάτο και διπλώστε την προεξοχή του φύλλου προς τα μέσα ενώ πιέζετε να διπλώσει στις άκρες. Χαράξτε τη ζύμη και ψήστε μέχρι να ροδίσει (περίπου 45 λεπτά).

Καλή όρεξη!

Πηγή:joytv.gr