

18 Αυγούστου 2016

## Πίτα με κοτόπουλο και λαχανικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. κοτόπουλο μπούτι κομμένο σε μικρά κομμάτια 2 εκ.
- 1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο
- 2 καρότα μεσαία κομμένα σε κύβους 0,5 εκ
- 250 γρ. μανιτάρια κομμένα σε κάθετες λεπτές φέτες

- 1 κολοκυθάκι κομμένο σε κύβους 0,5 εκ
- 1 φινόκιο σε λεπτές φέτες
- 2-3 στικ σέλερι κομμένα σε κάθετες φέτες και καθαρισμένα από τις ίνες
- 1 κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
- 1 κούπα λευκό κρασί
- 60 γρ. αλεύρι
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλο ή βοδινό
- 4-5 κούπες νερό
- 1 κ.γ. μουστάρδα σκόνη
- 1 κ.σ. θυμάρι ξερό
- 1 φύλλο δάφνης
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 1/2 μάτσο μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2-3 μέτριες πατάτες βρασμένες και κομμένες σε κομμάτια
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 αβγό
- 1 φύλλο σφολιάτας

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Είναι "πίτα" γιατί έχει φύλλο μόνο από πάνω και όχι από κάτω! Είναι πολύ ζουμερή! Είναι κάτι ανάμεσα σε σούπα και πίτα!

- Βάζουμε μια βαθιά κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά. Όταν κάψει καλά

προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και το κρέας που το έχουμε κόψει σε μικρά τετράγωνα κομμάτια (1-2 εκ. μεγέθους το κάθε ένα) αφού το έχουμε καθαρίσει από τις ίνες και το πολύ λίπος.

- Σοτάρουμε για μερικά λεπτά μέχρι να πάρει καλό χρώμα από όλες τις πλευρές.
- Προσθέτουμε τα λαχανικά εκτός από της πατάτες και σοτάρουμε και αυτά. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο. Σοτάρουμε μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διάφανο.
- Προσθέτουμε το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ του.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά με μια κουτάλα σοτάροντας το για 1 λεπτό.
- Ρίχνουμε τον κύβο μυρωδικών και το νερό.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο ελάχιστο, καπακώνουμε και βράζουμε για 30-35 λεπτά μέχρι να μαλακώσει σχεδόν το κρέας.
- Μιας και έχει αλεύρι το φαγητό μας από καιρό σε καιρό ανακατεύουμε με μια ξύλινη σπάτουλα προσέχοντας να μην πιάσει στον πάτο της κατσαρόλας η σάλτσα και καεί
- Όταν πια είναι αρκετά μαλακό το κρέας αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα και το ψιλοκομμένο μαϊντανό.
- Ανάβουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Βάζουμε το φαγητό σε ένα πυρέξ με χωρητικότητα 2 λίτρων. Πρέπει να έχει αρκετή σαλτσούλα η οποία να είναι και αρκετά πηχτή.
- Αν θέλουμε προσθέτουμε και λίγες βραστές πατάτες σε κομμάτια. Η σύσταση του φαγητού μας πρέπει να μοιάζει με πηχτή σούπα. Αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση.
- Χτυπάμε ένα αυγό. Με ένα πινέλο βάζουμε αυγό γύρω γύρω στο χείλος του πυρέξ. Απλώνουμε τη ζύμη πάνω στο πυρέξ και την κολλάμε γύρω γύρω με τη βοήθεια του αυγού που υπάρχει εκεί.
- Κάνουμε μερικές τρύπες στην επιφάνειά της ζύμης με ένα μαχαίρι για να βγαίνει ο ατμός από το φαγητό, αλείφουμε με το υπόλοιπο αυγό όλη την επιφάνεια της ζύμης και ψήνουμε στο φούρνο για 45 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά η σφολιάτα.

Tip

Είναι “πίτα” γιατί έχει φύλλο μόνο από πάνω και όχι από κάτω! Είναι πολύ ζουμερή! Είναι κάτι ανάμεσα σε σούπα και πίτα!

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)