

# Απλό πιτάκι με πράσα και φέτα



Έχεις πράσα και θέλεις να φτιάξεις κάτι εύκολο και συνάμα γευστικό; Σου έχω τη λύση! Τα απλά πιτάκια με πράσα και φέτα είναι η πιο εύκολη, γρήγορη και γευστική επιλογή που μπορεί να ξετρελάνει τον ουρανίσκο σου.

Γι  
α  
τη  
συ  
ντ  
αγ  
ή  
θα  
χρ  
ει  
ασ  
τε  
ίς:  
20  
0γ  
ρ



αλεύρι για κάθε χρήση  
1 ποτήρι νερό  
1 πράσο σοταρισμένο  
100 γρ. φέτα  
αλάτι

κόκκινο πιπέρι (παπρικα)

ελαιόλαδο

### Εκτέλεση:

Κόβεις στη μέση τα πράσα και μετά σε μικρά κομματάκια, Βάζεις σε μπολ αλεύρι με αλάτι και λάδι. Στη συνέχεια πρόσθετες νερό και ανακατεύεις με ξύλινη κουτάλα. Από ένα σημείο και μετά συνεχίζεις με τα χέρια. Πλάθεις το ζυμάρι και το αφήνεις για λίγο να ξεκουραστεί. Στη συνέχεια, κόβεις το ζυμάρι στα δύο και αλευρώνεις τα πιτάκια. Ζυμώνεις σε στρογγυλό σχήμα και γεμίζεις το πιτάκι με πράσα, τυρί και κόκκινο πιπέρι, Κλείνεις το πιτάκι και το βάζεις σε ταψάκι με αντικολλητικό χαρτί. Εναλλακτικά λαδώνεις το ταψάκι σου. Βάζεις όσα πιτάκια φτιάξεις στον φούρνο στους 190 βαθμούς για 20-25 λεπτά. Όταν παρουν χρώμα είναι έτοιμα! Αστα να κρυσώσουν λίγο μετά μαμ! Καλή όρεξη!

Γι  
α  
να  
δει  
ς  
πω  
ς  
να  
φτ  
ιά  
ξει  
ς  
τα  
πι  
τά  
κι



α δες το παρακάτω βίντεο: