

Ακατιμάδες

Συνταγή αιμνήστου Κατίνας Βαρσαμίδου

Υλικά:

- 1 μεγάλη κότα, (χωριάτικη ή παχιά)
- 1 κρεμμύδι
- 4-5 κουταλιές βούτυρο
- Αλάτι - πιπέρι σε κόκκους
- Κρέπες νηστίσιμες

Εκτέλεση:

Κρέπες : Νερό, αλεύρι, αλάτι. Γίνεται αρύς χυλός και ψήνουμε τις κρέπες.

Κότα : Βράζουμε την κότα καλά με το αλάτι, πιπέρι και το κρεμμύδι. Στη συνέχεια ξεχωρίζουμε το κρέας από τα κόκαλα και το ψιλοκόβουμε σε μικρά κομματάκια. Κρατάμε το ζωμό της κότας.

Καλύπτουμε το ταψί μας με κρέπες (1 στρώση) και ρίχνουμε μέρος από τα ψιλοκομμένα κομμάτια (2 στρώση). Επαναλαμβάνουμε εναλλάξ κρέπες-κοτόπουλο σε 3-4 στρώσεις και τελειώνουμε με στρώση κοτόπουλου. Ρίχνουμε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και περιχύνουμε με το ζωμό της κότας. Το ψήνουμε στο φούρνο στους 180° - 200° για 30-40 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Το κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια.