

Κρεατόπιττα της Αίνου

Συνταγή αιμινήστου Πιπίνας Λουκματζή



Υλικά:

- 1 κιλό κιμά
- 2 αυγά
- 2 κρεμμύδια
- ½ ποτήρι λάδι
- 50 γραμ. σταφίδες μαύρες
- 1 πρέζα κανέλλα
- 1 ποτήρι Άσπρο κρασί
- 250 γραμ. βούτυρο για επάλειψη των φύλλων
- 10 φύλλα χωριάτικα

Εκτέλεση:

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με το κρεμμύδι (πατώντας με το πιρούνι ώστε να μην μείνουν κομμάτια από τον κιμά) μέχρι να τελειώσουν τα υγρά. Προσθέτουμε το λάδι και τον γυρνάμε 2-3 φορές μέχρι να λαδωθεί όλος ο κιμάς. Το σβήνουμε με το κρασί και το αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να εξατμισθεί το κρασί. Προσθέτουμε τις σταφίδες και την κανέλλα και όταν κρυώσει το μίγμα ανακατεύουμε μέσα τα 2 αυγά.

Λαδώνουμε το ταγί και στρώνουμε 4 φύλλα που τα έχουμε βουτυρώσει ενδιάμεσα. Απλώνουμε το μισό μίγμα, από πάνω βάζουμε 2 φύλλα βουτυρωμένα και απλώνουμε το υπόλοιπο μίγμα. Τελειώνουμε με τα υπόλοιπα φύλλα (πάντα βουτυρωμένα ενδιάμεσα). Κόβουμε την πίτα σε κομμάτια και την ψήνουμε περίπου 1 ώρα στους 180 ° C.