

ΣΟΥΦΛΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- ¼ κιλό φύλλο κρούστας
- 2 κούπες τριμμένη φέτα γλυκιά και ανθότυρο
- 2 κούπες διάφορες κίτρινες μαλακιές γραβιέρες τριμμένες
- 1 κούπα γάλα
- 4 αυγά
- ½ κούπα κρέμα γάλακτος
- λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λίγη πάπρικα
- ¼ κούπας βούτυρο ή μαργαρίνη λιωμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αφήστε τα φύλλα να ξεραθούν και σπάστε τα σε κομμάτια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φύλλα που σας περίσσεψαν από προηγούμενες πίτες και που τα έχετε φυλάξει στην κατάψυξη). Ανακατέψτε τα τυριά με το πιπέρι. Βουτυρώστε ελαφρά το πυρέξ και στρώστε μέσα αρκετά φύλλα βουτυρώνοντάς τα ελαφρά. Πασπαλίστε τα με αρκετό τριμμένο τυρί και συνεχίστε στρώνοντας φύλλα και τυρί, ώσπου να τελειώσουν τα υλικά. Πρέπει να τελειώσετε με φύλλα. Χτυπήστε τα αυγά να αφρατέψουν λίγο, ρίξτε μέσα το γάλα και την κρέμα γάλακτος και περιχύστε με το μίγμα την πίτα. Αφήστε τη να σταθεί τουλάχιστον 1 ώρα. Πασπαλίστε με λίγη πάπρικα και ψήστε τη στους 180°C, 1 ώρα περίπου, ώσπου να ροδίσει καλά η επιφάνεια. Σερβίρετέ τη ζεστή.

Καλή σας όρεξη!