



Είναι

από τις πιο νόστιμες πίτες που μπορούμε να φτιάξουμε κατά τη διάρκεια της νηστείας!

Η πατατόπιτα με λαχανικά και σουσάμι αποτελεί κι ένα υγιεινό σνακ για τα παιδιά!

#### ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο χωριάτικο φύλλο
- 1 κgr πατάτες
- 2 πιπεριές φλωρίνης κομμένες σε λεπτές λωρίδες
- 2 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
- 2 πράσα ψιλοκομμένα
- 1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- αλάτι-πιπέρι
- ελαιόλαδο
- σουσάμι για πασπάλισμα

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεπλένουμε τις πατάτες και τις βράζουμε με τη φλούδα μέχρι να μαλακώσουν. Παράλληλα σοτάρουμε τα κρεμμύδια, χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε να καραμελώσουν. Προσθέτουμε τα πράσα και τις πιπεριές και συνεχίζουμε σε μέτρια

φωτιά μέχρι να μαλακώσουν και αυτά. Όταν οι πατάτες είναι έτοιμες, τις ξεφλουδίζουμε και τις λιώνουμε με ένα πιρούνι και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, τον άνηθο, τη μουστάρδα και λίγο ελαιόλαδο. Ενώνουμε με τα κρεμμύδια και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε καλά. Λαδώνουμε ένα ταψί και βάζουμε ένα ένα τα φύλλα, λαδώνοντάς τα πολύ καλά. Βάζουμε τρία φύλλα κάτω, γέμιση και τρία φύλλα πάνω. Χαράζουμε, πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε στους 180°C για 50-60'.

**Πηγή:** [mothersblog.gr](http://mothersblog.gr)