



Τα

**πακετάκια από φύλλο με την πικάντικη γέμιση από λεπτές φέτες μοσχαριού και καλή κρητική γραβιέρα είναι ένας παραδοσιακός, κρητικός κρασομεζές.**

*από τη Γεωργία Κοφινά*

**Υλικά για 6 άτομα:**

300γρ. φύλλο κρούστας

1½ κιλό μοσχαρίσιο κρέας χωρίς κόκαλο, κομμένο σε λεπτές στενόμακρες φέτες

250γρ. κεφαλογραβιέρα Κρήτης, κομμένη σε λεπτές φέτες στο ίδιο σχήμα με το κρέας

½ κρασοπότηρο λευκό κρασί

½ φλιτζάνι βούτυρο λιωμένο

½ φλιτζάνι παρθένο ελαιόλαδο

500γρ. ντομάτες, κομμένες σε φέτες

αλάτι, πιπέρι

**Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης**  
**Food Styling: Elena Jeffrey**



Αλατοπιπερώνετε τις φέτες του κρέατος και τις σοτάρετε στο ελαιόλαδο μέχρι να

πάρουν χρώμα. Τις σβήνετε με το κρασί. Τις αφήνετε να σιγοβράσουν για 30-40 λεπτά περίπου προσθέτοντας λίγο νερό αν χρειάζεται, μέχρι να μαλακώσουν.

Κόβετε το φύλλο κρούστας σε τετράγωνα κομμάτια, όσα είναι και τα κομμάτια του κρέατος.

Αλείφετε ένα ένα τα φύλλα με βούτυρο και τοποθετείτε στο κέντρο του καθενός μια φέτα κρέατος. Βάζετε πάνω από το κρέας ένα κομμάτι τυρί και 1-2 φέτες ντομάτας. Κλείνετε το φύλλο διπλώνοντας προς τα μέσα πρώτα τις δύο άκρες και ύστερα τις άλλες δύο αντικριστά. Βρέχετε λίγο τις ενώσεις για να μην ανοίξουν.

Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία με τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετείτε τα πακετάκια σε λαδωμένο ταψί με το διπλωμένο μέρος προς τα κάτω.

Αλείφετε την επιφάνεια με λίγο βούτυρο και ψήνετε τα σουχλί σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 20 λεπτά περίπου ή μέχρι να πάρουν ροδοκόκκινο χρώμα.

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