



Υλικά

- 10 κ.σ. μηλόξιδο ή 1 φλ.τσ. χυμό μήλου
- 2 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε φετούλες
- 4 φέτες μπέικον κομμένες σε μικρά κομμάτια
- 6 φύλλο κρούστας
- 60 ml. ελαιόλαδο
- 1/4 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο
- 150 γρ. τσένταρ τριμμένο
- 4 αυγά
- 240 ml. κρέμα γάλακτος

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Βάζουμε το μηλόξυδο ή το χυμό του μήλου σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε τις φέτες του μήλου και σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν τα μήλα, περίπου 5 λεπτά. Αφαιρούμε τα μήλα με μια τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε ένα μπόλ. Αφήνουμε στην άκρη. Συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε το μηλόξυδο μέχρι να μειωθεί στο μισό ο όγκος του.

Στο μεταξύ σωτάρουμε το μπέικον σε ένα τηγάνι και αφήνουμε στην άκρη.

Λαδώνουμε ένα στρογγυλό ταψάκι, διαμέτρου 23 εκ.

Λαδώνουμε με το λάδι ένα φύλλο κρούστας και το στρώνουμε στο ταψάκι. Φροντίζουμε οι να περισσέυουν έξω απο το ταψί οι άκρες του φύλλου. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και με τα υπόλοιπα φύλλα.

Αναμιγνύουμε τις φέτες του μήλου με το βρασμένο μηλόξυδο και τις στρώνουμε στον πάτο του ταψιού πάνω στα φύλλα. Προσθέτουμε το μπέικον, το δενδρολίβανο και το τσένταρ.

Χτυπάμε σε ένα μπόλ τα αυγά με την κρέμα γάλακτος. Περιχύνουμε την πίτα με το μίγμα του αυγού και διπλώνουμε προς τα μέσα τις άκρες των φύλλων που προεξέχουν.

Ψήνουμε σε φούρνο που έχουμε προθερμάνει στους 180 βαθμούς C για 25-45 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

Πηγή: cookbox.com.cy