



Μπουκίτσες

Θα μοιραστώ μαζί σας μια εύκολη συνταγή για μπουκίτσες με λαχανικά. Κάνετε την ζύμη στο μούλτι, και γεμίζετε με φρέσκα λαχανικά και μυρωδικά. Πώς σας φαίνεται, πάμε στην κουζίνα μου να τις φτιάξουμε μαζί.



Υλικά ζύμης

200 γρ [αλεύρι Κούλα](#)

3 γρ αλάτι

10 γρ Ξύδι

15 γρ ελαιόλαδο

110 γρ περίπου νερό

Γέμιση 1η

1-2 κολοκυθάκια

Φέτα

Κεφαλοτύρι

1 κ.γ ελαιόλαδο

Δυόσμο

Γέμιση 2η

1 Μελιτζάνα

Ανθότυρο ή φέτα

1 κ.γ ελαιόλαδο

Βασιλικό

Κεφαλοτύρι

Πάνω πριν το ψήσιμο

50 γρ περίπου ελαιόλαδο

Οδηγίες

Βάζουμε στο μούλτι όλα υλικά της ζύμης, πατάμε το μούλτι 1 – 2 φορές και αδειάζουμε στον πάγκο τη ζύμη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι.



Χωρίζουμε τη ζύμη στα 4, κάνουμε μπαλάκια και τα σκεπάζουμε με

μια πετσέτα.



Κόβουμε μικρά καρέ τα κολοκυθάκια, προσθέτουμε τα τυριά, το δυόσμο και το ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη. Το ίδιο κάνουμε και με την μελιτζάνα.



Ανοίγουμε ένα μπαλάκι πολύ λεπτό φύλλο, το κόβουμε στη μέση βάζουμε σκόρπια γέμιση και κάνουμε ρόλο.



Κόβουμε το ρολό μπουκιές, τις λαδώνουμε και τις ψήνουμε σε

λαμαρίνα με λαδόκολλα ή τις τηγανίζουμε. Συνεχίζουμε το ίδιο μέχρι να τελειώσει η ζύμη και η γέμιση.



Μυστικά

Μπορείτε να βάλετε ότι λαχανικά και τυριά έχετε στο ψυγείο σας.

Να βάλετε φρέσκα μανιτάρια ή χόρτα.

Να μη τα κόψετε σε μπουκιές και να τα ψήσετε ολόκληρα μπαστούνια.

Για να γίνουν τραγανά πρέπει να είναι λεπτό το φύλλο.

Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!