

# Κοτόπιττα

## Υλικά:

- 1 κοτόπουλο (κομματάκια) → το βράζουμε πρώτα
- 1 ποτήρι κούννες κομμένες
- 1 cream cheese
- 1 γάλα (μεγάλο)
- 1 χαλούμι (χοντροκομμένο)
- 1 κουτί μανιταράκια
- 1 κουτί σφολιάτα
- $\frac{3}{4}$  κύβο maggi

## Εκτέλεση:

Τσιγαρίζεις τα μανιταράκια και το κοτόπουλο. Βάζεις λίγο λάδι στη κατσαρόλα μαζί με 5 κουταλιές αλεύρι. Βάζεις το γάλα το cream cheese και την maggi. Τα βάζεις στην φωτιά μέχρι να πήξουν.

Ενώνεις το τσιγαρισμένο κοτόπουλο και την μπεσαμελ, τις κούννες, το χαλούμι.

Βάζεις το μισό φύλλο σφολιάτας στο ταψί, το τρυπάς με το πηρούνι μετά βάζεις το μείγμα του κοτόπουλου και από πάνω το άλλο μισο φύλλο σφολιάτας.

Το χαράζεις με ένα μαχαίρι το αλείφεις με αυγό και ψήνετε σε μέτριο φούρνο για περίπου 50 λεπτά.