

Κρεμμυδόπιτα

Υλικά

		Φύλλο Χωριάτικο
7	μέτρια	Κρεμμύδια (κομμένα σε ροδέλλες)
6	φέτες	Μπέικον (άπαχο)
1	φλιτζάνι	Reggato (ή άλλο τυρί της προτίμησής σας)
½	φλιτζάνι	Κρέμα Γάλακτος
3		Αυγά
		Λάδι
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Τσιγαρίζουμε ελαφρώς το μπέικον και τα κρεμμύδια για 10 λεπτά περίπου, ανακατεύοντας για να μην κολλήσουν.
2. Στη συνέχεια τα αποσύρουμε από τη φωτιά και μόλις κρυσώσουν προσθέτουμε χτυπημένα τα αυγά, την κρέμα και το τυρί.
3. Στρώνουμε το φύλλο στο ταψί, ρίχνουμε τη γέμιση, σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο και αλείφουμε με λάδι, ώστε να γίνει τραγανό το φύλλο.
4. Ψήνουμε στους 200° C, μέχρι το φύλλο να πάρει ένα ωραίο ξανθό χρώμα.

Την σερβίρουμε ζεστή.