

inköpslistan.se

Av: VB

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt

BACON OCH GRÖNSAKSPAJ

Ingredienser

Pajdeg
75 g smör
2,5 dl vetemjöl
$^3/_4$ dl kesella

Fyllning
250 g bladspenat
3 st paprika *(i olika färger)*
1 pkt bacon
3 st ägg
2 dl mjölk
1,5 tsk salt
2 krm vitpeppar
2 dl ost, riven

Gör så här

Pajdeg: Hacka samman smör och mjöl till en grynig massa. Tillsätt Kesella och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (ca 24 cm i diameter). Sätt ugnen på 200 grader. Låt pajen vila i kyl ca 30 min. Förgrädda pajskalet ca 10 min.

Fyllning: Tina spenaten och pressa ur all vätska. Tärna paprikorna.
Klipp och stek bacon. Fräs grönsakerna mjuka. Vispa samman ägg, mjölk och kryddor. Blanda i bacon, grönsakerna och osten. Häll fyllningen i det förgräddade pajskalet. Grädda i nedre delen av ugnen vid 200 grader ca 30 min.