



bild saknas

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt

BACON OCH GRÖNSAKSPAJ

Ingredienser

- Pajdeg
 - 75 g smör
 - 2,5 dl vetemjöl
 - $\frac{3}{4}$ 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.