

inköpslistan.se

Av: M

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Smala

BROCCOLIPAJ MED BACON

Ingredienser

150 g margarin
3,5 dl vetemjöl
3 msk vatten
1 pkt bacon
350 g broccoli
2,5 dl ost *(i tärningar)*
2,5 dl grädde, matlagning
4 st ägg

Gör så här

1. Gör pajdegen, lättast är att hacka smöret i mjölet och knåda försiktigt. Den ska inte klibba.
Låt stå kallt i 30 min.

2. Klä en pajform med degen, tryck ordentligt i kanterna. Stick hål med gaffel på flera ställen. Förgrädda 10 minuter på mittenläge.

3. Skär bacon i remsor o stek lätt. (Ej knaperstekt)

4. Placera ut broccolibuketterna över hela pajformen, stjälken neråt. Fördela baconen jämt över broccolin.

5. Tärna osten, fördela jämt över pajen. Det ska finnas ost överallt.

6. Vispa samman äggen och grädden, häll över pajen, det ska synas vätska ända upp till kanten.

7. Grädda i mitten av ugnen i ca 35 minuter, håll koll sista minuterna så den inte blir bränd.