

inköpslistan.se

Av: robert

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Budget, Fest

GITTANS ÄDELOSTPAJ

Ingredienser

2 dl vetemjöl
1 dl havrekli
1 dl kesella
2 msk margarin, flytande
2 msk vatten

Fyllning

150 g ädelost
4 st ägg
1,5 dl grädde, matlagning
1/2 tsk salt
1/2 krm vitpeppar

Gör så här

Blanda degen, platta ut den i en pajform och låt svalna i kylskåpet i 30min.
Sätt ugnen på 200grader.
Grädda där efter pajskalet på 200grader i 15min.
Riv ädelosten grovt och blanda den med den övriga fyllningen.
Grädda yttligare 30min.