



bild saknas

- ▮ 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
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
 $\frac{1}{2}$ 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.