

inköpslistan.se

Av: Madde Lind

- 6 port
- Kyckling, Smårätter, Budget, Lättlagat, Fest

KYCKLINGPAJ MED PARIKASMAK

Ingredienser

Pajskal
3 dl vetemjöl
125 g smör
2 msk vatten

Fyllning
2 st kycklingfile
300 g purjolök
10 g smör
1/2 tsk salt
1 st paprika, röd
2 dl creme fraiche, lätt
(gärna med smak av paprika)
3 st ägg
2 dl ost, riven

Gör så här

Hacka ihop mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter Nagga pajskalet med en gaffel och låt vila i kyl ca 30 min.

Sätt ugnen på 200°. Skär kycklingen i mindre bitar. Strimla purjolöken. Salta och stek kycklingen i smör i en stekpanna. Tillsätt purjolöken och låt den fräsa med. Låt svalna något. Kärna ur och tärna paprikan. Blanda kyckling, purjolök, paprika, crème fraiche, ägg och hälften av osten. Förgrädda pajskalet ca 10 min. Fördela blandningen i pajskalet och strö över resten av osten. Grädda i nedre delen av ugnen 35-40 min.