

- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt

*bild saknas*

## OST- OCH SKINKPAJ

### Ingredienser ▮

125 g smör  
3 dl vetemjöl  
3 dl kaffegrädde  
100 g skinka, rökt  
4 st ägg  
1 dl ost, riven  
1/2 tsk salt  
1 nypa vitpeppar

### Gör så här ▮

Arbeta samman smör och mjöl, häll på 3 msk av kaffegrädden. Tryck ut degen i en pajform och ställ in i kylan minst 10 minuter.

Nagga pajskalet och förgrädda i 5-10 minuter på 225 grader.

Hacka skinkan och strö ut i formen. Vispa ägg, kaffegrädde, ost, salt och peppar. Häll smeten i formen och grädda i ca 25 minuter.