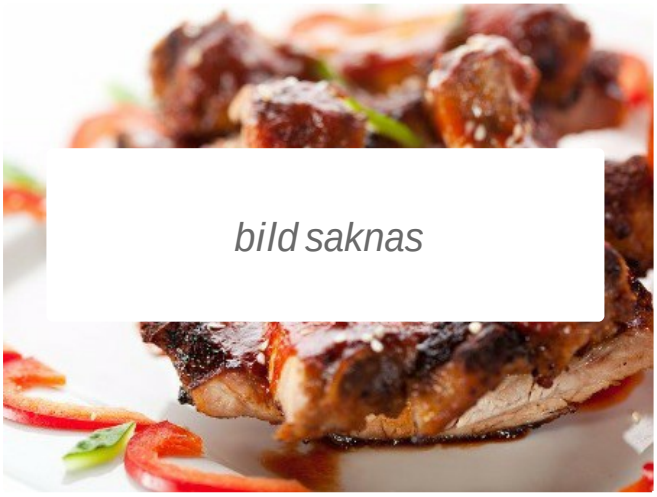


inköpslistan.se

Av: Ulrika

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

PAJ MED PURJOLÖK OCH BACON

Ingredienser

Pajdeg

150 g margarin
3,5 dl vetemjöl
1/2 dl vatten

Fyllning

600 g purjolök *(strimlad)*
150 g bacon
100 g ost *(riven)*
2 st ägg
2 dl grädde, kaffe
salt
svartpeppar, grovm.
paprikapulver

Gör så här

Blanda ingredienserna till degen. Låt stå i kylen 1 timme.
Fräs bacon i het panna. Ta upp det och fräs sedan purjolöken mjuk (utan att bryna).
Vispa ihop ägg, grädde, ost och kryddor.
Klä en låg form med degen och nagga botten.
Varva purjolök och bacon i formen. Slå i vispet.
Grädda 25 min i 225 grader.

Servera med en sallad