

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt

SALAMIPAJ*

Ingredienser

Pajskal
2,5 dl vetemjöl
100 g smör
1 msk vatten

Fyllning
1 st paprika, röd
1/2 st purjolök
50 g salami
100 g fetaost

Äggstanning
3 st ägg
3 dl mjölk, standard
1 tsk oregano
salt
svartpeppar

Gör så här

Pajdeg:
Hacka samman mjöl och smör. Tillsätt vattnet och jobba snabbt ihop till en deg. Låt gärna vila kallt 1/2 timma.

Kavla eller tryck ut degen i en ugnsfast form.

Grädda skalet ca 15 minuter i 200 g.

Strimla paprika och purjo. Fräs i matfett ett par minuter utan att få färg.

Strimla salami. Lägg de frästa grönsakerna i pajskalet och strö över den strimlade salamin och fetaost i små kuber.

Vispa ihop ägg, mjölk, smulad oregano , salt och peppar.
Häll äggstanningen över och grädda i 40 minuter.

Gör en tomatsallad med rödlöksringar, olivolja, flingsalt och nymalen svartpeppar att servera till.