



- ▮ 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.