



bild saknas

- ▮ 2 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

SMARRIG MOROTSPAJ

Ingredienser ▮

- ▮ pajskal
- 50 g smör
- 1,5 dl vetemjöl (*av valfri sort*)
- 1 msk vatten
- 1/2 krm salt
- ▮ Fyllning
- 150 g morötter
- 1/2 tsk oregano
- 1 krm svartpeppar
- 1/2 krm salt
- 1 st ägg
- 1/2 dl mjölk
- 40 g keso (*el riven ost*)

Gör så här ▮

Sätt ugnen på 225 grader. Börja med att arbeta ihop smör, mjöl, vatten och salt till en deg som du trycker ut i en mindre pajform, ca 15-18 cm i diameter. Förgrädda skalet i 5 min medan du river morötterna och steker dem med oregano, salt och peppar. Lägg på pajskalet och vispa ihop ägg, mjölk, keso och lite svarpeppar. Fördela jämt över morötterna. Grädda i ca 15-20 min. Klart!

Kostnad per portion: ca 6 kr

Från skippanudlarna.com