

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

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