

inköpslistan.se

Av: Stefan Ericsson

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

VÄSTERBOTTENPAJ

Ingredienser

Pajskal

125 g smör
1 msk vatten
3 dl mjöl, vete
1 st citron *(Rivet skal)*

Fyllning

3 st ägg
3 dl gräddfil
150 g ost *(riven Västerbotten)*
1/2 tsk salt
1 krm vitpeppar

Gör så här

Mät upp mjölet. Skär kylskåpskallt smör i små bitar och blanda med mjölet. Tillsätt vatten och rivet citronskal och arbeta med fingrarna samman degen utan att överarbeta den. Låt den vila minst 30 minuter övertäckt i kylskåpet. Tryck ut degen i en pajform, 24 cm i diameter. Förgrädda 10-15 minuter i 225 grader. Ta ut formen och sänk värmen till 200 grader.
Vispa äggen till skum och blanda med gräddfilen. Tillsätt den rivna osten, salt och peppar. Fyll pajskalet med ostblandningen och sätt in i ugnen. Grädda pajen gyllene i cirka 25 minuter.