

# SVAMPPAJ Eivors

---

200 grader, 35 min, 2 små eller 1 stor

4 dl vetemjöl

75 g smör

100 g kesella

1 + 3 ägg

Salt

1 dl torkad svamp eller 2 hg förkokt

2 paprikor

1 lök

Matolja

2 dl mjölk

3 dl riven västerbottensost

Örtsalt och peppar

Deg: 4 dl vetemjöl, 75 g smör, 100 g kesella, 1 ägg + salt blandas i matberedare.

Förgräddas i 10 min.

Fyllning: 1 dl torkad svamp (blötlägges) eller 2 hg förkokt, 2 paprikor + 1 lök hackas och stekes med svamp i 1 msk olja. Låt kallna.

Äggostblandning: 3 ägg + 2 dl standardmjölk, 3 dl riven västerbottensost, örtsalt och peppar.

Slå allt i pajskalet och grädda färdigt.

/ Gunvor Forsell