



SVAMPPAJ 200 GRADER CA 30-35 MIN

50 g smör, 4 dl vetemjöl, 2 tsk bakpulver, 1½ dl mjölk och salt

Blanda först torrt sen smör och mjöl kavla ut och klä en pajform. Behöver inte förgräddas.

Fyllning: ca ½ liter färsk svamp eller ca 1-2 dl torkad svamp, 1 gul lök, hackad och 2 paprikor gärna olika färger och hackade.

Torkad svamp läggs i blöt. Stek svampen 10 min tillsätt lök stek 5 min tillsätt paprika och stek ytterligare några minuter krydda med salt, peppar å någon örtekrydda. Jag brukar ta salladskrydda observera att den innehåller salt så smaka av innan du saltar.

Vispa 3 ägg, 2 dl mjölk krydda, ca 3 dl ost slå över pajfyllningen.

Om du får deg över så kan man dekorera med det.

Fyllning nr 2 om du inte gillar paprika

1 stor lök stek på svag värme tills den blir blank, 1 riven morot, 1 chili valfri får svettas med en stund. Tärna 150 g fetaost som läggs i fyllningen när den svalnat.

Blanda 3 ägg, 2 dl mjölk, 2 dl riven ost och 100 g färskost. Krydda med någon örtekrydda.

Grädda som ovanstående. Pajen är klar när äggen har stelnat.

Något grönt är gott till