

## Italiensk paj

Hade dukat upp med massor av god fredagsmat för att ladda inför sjunde och direktavgörande matchen till SHL mellan Modo-Leksand. Maten var supergod, men tyvärr gick det inte vägen för Modo så nu är det antiklimax här hemma...Gjorde en ny paj som var otroligt god. Recept kommer här:



## Italiensk paj

**4 personer**

### **Pajskal**

125 g smör  
3 dl dinkelmjöl  
2-3 msk vatten  
2 tsk salt

### **Pajfyllning**

125 g mozzarella  
150 g fetaost  
1 röd lök  
10 bitar saltorkade tomater  
0,5 dl kärnfria svarta oliver  
0,5 dl gröna oliver

### **Stanning**

3 ägg  
3 dl matlagningsyoghurt  
1 vitlöksklyfta  
1 tsk sambal olek  
Salt, peppar, oregano



Blanda ihop ingredienserna till degen och tryck ut i en pajform. Förgrädda i 125° i 10 minuter. Vispa ihop ägg och matlagningsyoghurt med pressad vitlök, sambal oelek och kryddor. Hacka mozzarella, fetaost, lök och saltorkade tomater. Blanda med oliver och ha ner i pajskalet. Häll på stanningen och grädda i ugn i 200° i 30-40 minuter.

Receptet hittade jag [här](#).