

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 matlagingsyoghurt
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](#).