



Köttfärspaj med fetaost

Foto: Ulf Svensson

## Köttfärspaj med fetaost

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

12 person(er)

### Tillagning

6 dl	vetemjöl, (300 g)
2 dl	grahamsmjöl
250 g	smör
3 msk	vatten

#### Fyllning:

3 st	lökar, gula
4 st	vitlöksklyftor
2 msk	rapsolja
800 g	lamm- eller nötfärs
1 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
2 st	tomater, förpackningar krossade (500g)
0,5 dl	tomatpuré
2 st	köttbuljongtärningar
1 msk	oregano
200 g	fetaost
1 burk	kalamataoliver utan kärnor, (290 g)
250 g	körsbärstomater
4 dl	ost, riven

#### Tillbehör:

sallad  
matyoghurt,  
vitlökskryddad

#### Garnering:

oregano, färsk

**Köttfärspaj i långpanna för många. Pajdeg och färsröra kan stå färdiga var för sig. Grädda köttfärspajen strax före servering. Mumsig långpannepaj med läcker fetaost.**

1. Hacka samman de båda mjölsorterna och smöret, skuret i mindre bitar, gärna i matberedare. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck eller kavla ut degen i en långpanna, ca 30 x 40 cm. Låt pannan stå i kylskåpet ca 30 min.
2. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken i oljan ca 5 min. Tillsätt färsen och låt steka med tills den blivit smulig och fått fin färg. Krydda med salt och peppar. Tillsätt tomatkross och puré och smula i buljongtärningarna. Låt puttra utan lock ca 15 min. Krydda med oregano.
3. Skär fetaosten i kuber och låt oliverna rinna av.
4. Sätt ugnen på 225°. Nagga och förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min. Håll färsröran i pajskalet och stick i fetaost, oliver och halverade tomater. Strö över osten.
5. Grädda mitt i ugnen 15-20 min tills pajen fått fin färg. Garnera med oregano. Servera med en stor skål sallad och gärna en klick vitlökskryddad yoghurt.