

Svamppaj

6 portioner

fillning

2 gula lökar

2-3 palsternackor

250 g valfri svamp

1 msk margarin

3 ägg

2 dl mjölk

1 1/2 dl riven ost

2 krm paprikapulver

1 tsk örtagårdskrydda

1/2 tsk salt

svartpeppar

1 knippe persilja



delicious
shopping.

08-723 17 00

deg

1 dl vetemjöl

2 dl grahamsmjöl

200 g kokt kall potatis

75 g margarin

1-2 msk kallt vatten

Skala och riv den kokta potatisen. Hacka sammanmjöl potatis och margarin. Tillsätt litet kallt vatten, arbeta ihop degen. Ställ in i kylskåp ca 1 timme.

Skala, skölj och skär löken, palsternackorna och svampen i tunna skivor. Lägg margarinet i en stekpanna. Låt småkoka i 5 min. Låt svalna.

Sätt ugnen på 200°. Kavla degen och kläd en pajform. Låt stå i kylskåp i 15 minuter.

Förgrädda pajskalet i 10 minuter. Lägg svamp/grönsaksblandningen i formen. Vispa samman resten av ingredienserna och häll över. Grädda i 25-30 min.

Receptet hämtat ur *En miljon lätta menyer*
(finns på apoteket)

Illustration: Nina Leino