

## Santorinipaj

sön, 03/04/2011 - 08:40 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.1113

Letar inspiration i MåBra Mat och hittar då denna paj, som jag gjort och ätit många gånger, men det var ett tag sen. Jag kan definitivt rekommendera den, supergod!!

### Santorinipaj

4 portioner (10 pp/port)

2 dl vetemjöl  
1/2 dl grahamsmjöl  
1 1/4 dl kvarg (kesella), 1%  
50 g flytande margarin  
2 msk vatten  
12 körsbärstomater  
5 vitlöksklyftor  
1 tsk olja  
1 bit purjolök  
50 g bladspenat  
100 g fetaost, max 16%  
10 kalamataoliver  
2 ägg  
2 dl lättmjölk  
salt och peppar

Blanda vetemjöl, grahamsmjöl, kesella, margarin, vatten och lite salt. Låt degen vila i kylskåp i minst 30 min.

Sätt ugnen på 200 grader. Tryck ut degen i en smord pajform c:a 24 cm i diameter och förgrädda skalet c:a 7 min.

Bryt ut vitlöksklyftorna (men behåll skalet på), salta, peppar och lägg på en plåt smord med olja. Värm i ugnen c:a 30 min. Ta sedan bort skalet på vitlöken. Sänk ugnsvärmen till 175 grader. Dela tomaterna, skiva purjolök, dela spenat och fetaost i mindre bitar. Dela eventuellt vitlöksklyftorna i mindre bitar. Vispa ägg och mjölk lätt, krydda med salt och peppar. Lägg samtliga ingredienser i pajskalet och håll stanningen över. Grädda c:a 40 min tills pajen fått fin färg.

Servera med en sallad.

### Ät och NJUT!

Källa: MåBra Mat

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/santorinipaj>

### Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>