Santorinipaj

sön, 03/04/2011 - 09:40 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 häll 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