



## Slötorps Italienska Paj

*Paj är en mycket praktrisk maträtt, allt i ett liksom. Den här pagen är influerad av italien och är vegetarisk.*

*Receptet är dimensionerat för ca 6 personer. Är ni fler är det bara att multiplicera.*

### Pajdeg

- ◆ 3 dl fullkornsmjöl av vete (gärna en aning mer)
- ◆ 1/2 tsk Salt
- ◆ 1 dl vatten
- ◆ 1 dl olivolja

### Fyllning:

- ◆ 70 g bladspenat (helst färsk)
- ◆ 150 g Fetaost
- ◆ 2 dl riven parmesan
- ◆ 2 dl Ricotta
- ◆ 1 dl hackade Soltorkade Tomater
- ◆ 1-2 pressad vitlöksklyftor
- ◆ 3 ägg
- ◆ 1,5 dl vatten
- ◆ 1 msk olivolja
- ◆ salt
- ◆ nymalen peppar

### Topping/Dekoration:

- ◆ 1 boll Mozzarella
- ◆ en handfull Minitomater eller 2 Plommontomater (delade)
- ◆ Färska Basilikablåd

### Gör så här

1. Blanda snabbt ihop pajdegen och ställ den att mogna kallt i ungefär en halvtimme.
2. Sätt ugnen på 200 grader. När tiden gått, kavla eller pressa ut degen i en 24 cm springform och förgrädda pajskalet lite drygt 10 minuter .
3. Blanda under tiden ihop fyllningen. Smula fetaosten, hacka de soltorkade tomaterna, riv parmesanosten, pressa i vitlöken, hacka spenaten och häll i äggen. blanda väl .
4. Blanda ricottan och vattnet jämnt och slätt. Salta och peppra lätt .
5. När pajskalet är klart, häll i fyllning, toppa med ricotta och stoppa in den i ugnen. Grädda ungefär en halvtimme eller tills pagen fått lagom färg. Ta sedan ut den och låt den svalna lite grann.
6. Toppa och dekorera med Mozzarellan, de delade tomaterna och Basilikablåden. Servera tillsammans med en god sallad.

Enkelt med allt-i-ett-mat och det smakar verkligen italien om denna paj.

Smaklig Måltid

/Peter