

Grekisk lantpaj

4 portioner

Pajskal:

- 75 gram margarin
- 3 dl vetemjöl
- 1 ägg
- 3 msk kallt vatten

1. Kör margarin och mjöl i matberedare, blanda i ägg och vatten. Kavla ut pajdeggen något och låt den ligga kallt i minst en timma.
2. Kavla ut deggen till pajen och förgrädda pajskallet ca 10 min.

Fyllning:

- 400 gr köttfärs
- 1/2 pkt körsbärstomatär
- 1 pkt fetost
- 3 msk oliver
- 1 påse tacokryddor
- 2 ägg
- 2 dl mjölk ev. hälften grädde, hälften mjölk
- 1 tsk majzena
- salt
- paprikapulver



3. Bryn köttfärsen, tillsätt tacokryddorna
4. Häll fyllningen i det förgräddade pajskallet
5. Fördela tomaterna skurna i halvor, oliver samt fetosten över köttfärsen.
6. Häll över äggstanningen och grädda i ca 30 minuter.