



Svamppaj med bacon

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Blanda gärna olika svampsorter i den här pajen och glöm för allt i världen inte att det ska vara riktigt svenskt smör i pajbotten!

Den här pajen passar fint till en buffé eller till kräftskivan!



INGREDIENSER

200 g smör

5 dl vetemjöl

3/4 tsk salt

3/4 tsk bakpulver

Fyllning

1 l blandad svamp, kantareller, soppar, trattisar eller champinjoner

1 paket bacon

1 liten hackad gul lök

3 st ägg

3 dl grädde

salt och nymalen svartpeppar

2 dl lagrad ost

smör till stekning
färsk eller torkad timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret i en kastrull, låt det svalna lite och rör ned mjölet blandat med salt och bakpulver till en slät deg.
- 2** Smörj eller kläd en springform med plåtpapper och tryck ut degen i den, nagga och förgrädda i 10 min.
- 3** Lägg svampen i en stekpanna och låt vätskan försvinna, klipp i baconet i bitar och fräs tills svamp och bacon fått färg. Låt löken svänga runt på slutet, salta, peppra och lägg i timjan.
- 4** Fyll pajskalet med svampfräset, blanda ihop ägg, grädde och krydda med salt och peppar, tippa äggstanningen i pajformen, strö över ost och grädda i ca 30 minuter tills pajen "stannat" och fått lite färg.