



VEGETARISK

Zucchini-paj

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **8**



En vacker och underbart god paj. Servera med en god sallad eller sätt fram den på buffébordet!

Använd gärna både gul & grön zucchini för utseendets skull! Vänd gärna ner lite hackade örter i ricottan eller ovanpå pajen när den är klar.



INGREDIENSER

- 1 st smördeg
- 1 burk ricotta (250 g)
- 1 st vitlöksklyfta
- 1 näve färskrivin parmesan
- 1 st ägg
- salt & färskmald svartpeppar
- 2 st zucchini

GÖR SÅ HÄR

1

Klä en form med smördeg.

Rör ihop ricotta, parmesan, vitlök & ägg och bred ut i botten + ev hackade örter (frivilligt).

Hyvla zucchinin med osthyvel och vira till en lång serpentin i formen, börja i mitten och fortsätt ut mot kanterna. Salt & peppra.

Grädda i 200 grader i ca 45 min. Strö över nyklippta örter.

Foto: www.cedell.se