



VEGETARISK

Örtfylld potatispaj

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **80 min** Portioner: **6**



Läcker, mättande örtfylld potatispaj - nytt härligt recept från Svensk Potatis.

Vinterpotatisen håller på att plockas upp och det finns många olika goda sorter att välja mellan ute i butikerna. Denna läckra mättande potatispaj passar utmärkt en kulen höstdag, servera gärna med en god sallad till.

Svensk Potatis AB arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. De har en neutral position i branschen. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.

Foto: Peter BrundinKälla: Svensk Potatis AB



INGREDIENSER

Pajskal

750 g kokt potatis, välj favoritsort

2 tsk salt

3 msk rapsolja

2.5 dl vetemjöl

Fyllning

6-8 st kokta potatisar, favoritsort
1 st purjolök
2 st krossade vitlöksklyftor
3 st ägg
2.5 dl grädde
2 dl lagrad riven ost
1 dl färska blandade örter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pajskalet: Mosa potatisen och blanda med resten av pajdegredienserna. Låt degen vila i ca 10 minuter. Tryck ut i pajform. Förgrädda i ugn, 200° C i 10 minuter.
- 2** Fyllning: Strimla och fräs purjolöken, rör i vitlöken. Blanda ägg, ost och de hackade örterna. Skiva de kokta potatisarna. Varva potatis, purjolök och äggblandningen i pajskalet. Grädda i nedersta delen av ugnen i 200° C ca 40 minuter. Servera med en god sallad.