



## Grekisk paj

### Ingredienser 4 - 6 personer

---

4 dl vetemjöl, (240 g)  
 125 g smör  
 3 msk kallt vatten

#### Fyllning:

1 st medelstor aubergine, (ca 300 g)  
 1 tsk salt  
 0,5 dl vetemjöl  
 1 msk olivolja, + 2 msk  
 400 g lammfärs  
 1 st hackad gul lök  
 1 st hönsbuljong, tärning  
 2 tsk oregano, torkad  
 1 tsk kanel, mald  
 1 st vitlöksklyfta  
 3 st ägg  
 1 dl vispgrädde  
 2 dl mjölk  
 3 dl riven ost, mild

#### Servering:

matlagningsyoghurt, smakssatt med pressad vitlök  
 blandad sallad

---

## Tillagning Grekisk paj

---

Denna matiga och goda paj påminner lite om äkta grekisk moussaka. Välj mager lammfärs eller nötfärs.

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda vetemjöl och smöret skuret i mindre bitar i en matberedare. Häll i vattnet och kör till en pajdeg.

Tryck ut degen i en form med löstagbar kant (diameter 24 cm) och ställ den kallt.

2. Skär aubergine längs med i ca 1/2 cm tjocka skivor. Lägg ut dem på en skärbräda, salta lätt på båda sidor, låt dem ligga ca 10 min.

Torka av dem med hushållspapper och vänd dem i vetemjöl, stek i 2 msk olja till gyllengul färg. Ställ åt sidan.

3. Hetta upp 1 msk olja i en stekpanna och bryn lammfärsen tillsammans med löken. Smula ner buljongtärningen.

Krydda med oregano, kanel och pressad vitlök.

4. Vispa samman ägg, grädde och mjölk.

5. Nagga pajskalet och förgrädda ca 12 min i mitten av ugnen.

6. Lägg hälften av aubergineskivorna i botten av pagen, fördela köttfärs över och lägg på resterande aubergine. Häll över äggstanningen och strö sist över riven ost. Grädda pagen på nedersta falsen ca 30-35 min. Servera med vitlöksyoghurt och sallad.