



Foto: Lars Paulsson

Prästostpaj med sockerärter och kräftor

Ingredienser 10 pajer

3 dl vetemjöl, (180 g)
125 g smör
2 msk vatten, kallt

Fyllning

2 st ägg
1,5 dl mjölk
200 g vällagrad prästost, riven

Topping

4 st tomat
100 g sockerärter
0,5 dl dill, grovhackad
2 krm salt
1 krm svartpeppar, nymald
1 burk kräftstjärter, (385 g) eller färska kräftor

Tillagning

Istället för att blanda ner tomat, sockerärter och kräftor i pajen serveras dessa ovanpå i stället.

- Pajdeg:** Hacka ihop mjöl och smör till en grynig masa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop degen. Tryck ut degen i små tartelettformar, ca 7 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Låt vila ca 1 timme i kylan.
- Sätt ugnen på 200°. Förgrädda pajskalen mitt i ugnen ca 15 min.
- Fyllning:** Vispa ihop ägg och mjölk. Rör ner osten. Håll försiktigt ner fyllningen, se till att inget kommer utanför pajskalet då fastnar de i formen. Ställ formarna på en plåt.
- Grädda i ugnen ca 15 min.
- Topping:** Skär ett kryss i tomaterna och skålla dem 1/2 min i kokande vatten. Spola i kallt vatten och dra bort skalet. Kärna ur och skär dem i strimlor.
- Ansa och skär sockerärterna i strimlor. Blanda tomat, sockerärter, dill, salt och peppar. Låt kräftstjärterna rinna av väl och blanda ner dem i tomaterna.
- Servera toppingen på de ljumma pajerna.