

Ostpaj (6 port)

Botten:

3 dl vetemjöl
125 g margarin
1 msk vatten
1 tsk brun farin

Fyllning:

1 tsk brun farin
200 g riven västerbottenost
3 dl mjölk
 $\frac{1}{2}$ tsk paprikapulver
2 krm svartpeppar
3 ägg

- Finfördela margarinet i mjölet. Tillsätt vattnet och arbeta samman till en deg. Låt vila i kyl i 30 min.
- Tryck ut degen i en pajform, ca 23 cm i diameter. Nagga.
- Grädda i 10 min i 200° C.
- Lägg osten i det förgräddade skalet.
- Vispa samman ägg, mjölk, kryddor och farin. Häll över osten.
- Grädda i ytterligare ca 20 min.

