

Ostpaj med flera sorters ostar (5 port)

Botten:

3 dl vetemjöl
150 g margarin
3 msk vatten

Fyllning:

150 g riven västerbottenost
150 g fetaost
100 g parmesan
3 dl grädde
3 ägg
2 krm vitpeppar samt riven muskotnöt

- Kallt margarin tärnas innan det hastigt blandas med mjöl och vatten i en bunke. Knåda inte degen. Tillsätt en nypa salt. Inlindad i plast håller den sig i kylen. Sätt ugnen på 175° C.
- Tryck i smörad pajform eller kavla ut på mjölat bakbord och "klä" form. Nagga och förgrädda skalet till det har fått ljus brun färg (ca 5 min).
- Vispa äggen. Pensla den varma pajdegen med lite vispat ägg så håller sig skalet frasigt. Smula fetaost och riv de andra ostarna grovt. Blanda i grädde och ost i äggen samt smaka av med vitpeppar och riven muskot.
- Grädda ca 40 min.

