

PURJOLÖK OCH SKINKPAJ

Pajdeg:

3 dl mjöl

100 gram margarin

1 msk kaffebrädde

Förgrädda pajskalet i 225 grader 10 min.

Fyllning:

1 purjolök hackas och bryns.

100 gram rökt skinka hackas i tärningar

1,5 dl mjölk

2 dl lagrad ost, salt, peppar, paprikapulver.

Häll allt i pajskalet

Grädda i ugn 200 grader i 20 -25 min.