



www.vartskafferisverige.se

Nässelpaj

1½ dl vetemjöl, ½ dl vetekli, 1 dl grahamsmjöl

125 g smör, 1 nypa salt, 2-3 msk iskallt vatten.

*Lägg mjöl och små smörbitar i en plastpåse. Knåda ihop till en smulig deg.
Tillsätt salt och blanda i det iskalla vattnet. Arbeta raskt ihop degen.*

Låt det vila svalt en halvtimme eller mer.

*Tryck ut degen i formen och ställ den i kylskåp ytterligare en halvtimme.
Nagga botten och grädda pajskalet 15-20 minuter i 225 grader.*

Det ska bli lite ljusbrunt. Sedan är det dags för fyllning.

Fyllning:

1½ l färska nässlor, 3 ägg, 1½ dl mjölk, 3 dl riven ost (stark)

2 krm svartpeppar, ½ dl skalade solrosfrön.

Lägg i förvällda hackade nässlor i det förgräddade pajskalet.

Vispa ägg och mjölk och tillsätt riven ost, salt och peppar.

Strö solrosfrön överst. Grädda i 200 grader 30-40 minuter.

Servera med sallad och en skiva lax eller rökt skinka.