

KORVPAJ

🕒 45 minuter 👤 6 portioner

Att fylla en paj med kryddig korv är inga konstigheter. Låt gärna lammkorv bli chorizo som blir salsiccia som blir hur gott som helst.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Pajdeg
250 g lammkorv, 2 st
1 st zucchini
50 g spenat
1 st silverlök
100 g soltorkad tomat
4 ägg
3 dl grädde
Salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 175° och låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Skiva lammkorv och zucchini i små bitar samt skala och skiva silverlöken. Klä en pajform och nagga pajdegen med en gaffel. Fyll pajen med korv, zucchini, lök, spenat och soltorkad tomat. Vispa ihop ägg och grädde, smaksätt med salt och peppar. Häll äggstanningen över ingredienserna i pajformen och grädda ca 30 minuter.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

POP!
B A K E R Y
by SaraLee