

Linda & Linas Kycklingpaj med bacon 4-6 port.

2006-02-13

Pajdeg:

3dl vetemjöl
100-125g matfett
2 msk vatten

Fyllning

140g bacon
2 kycklingfileér
1 liten purjolök
1tsk curry
Salt & peppar
1dl riven ost
3 ägg
2dl mjölk
1dl grädde



Rör snabbt ihop ingredienserna.
Kavla ut degen, lägg den i en pajform.
Låt stå kallt i 30 min.
Nagga botten och förgrädda i 225°C c:a 10 min

Strimla baconet, tärna kycklingen.
Skölj & strimla purjolöken, fräs baconet, kycklingen.
Blanda i purjolök och pressad vitlök och låt det fräsa ett par minuter.
Krydda med curry och salt, peppar.
Lägg fyllningen i pajskalet strö över ost.
Vispa ihop ägg, mjölk och grädde häll över pajen.
Grädda i 200°C i c:a 30 min

Detta är helt klart min favorit paj!! Jon www.stame.se