

Sötpotatispaj med feta och salvia!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Sötpotatispaj med feta och salvia

4 port.

Ingredienser:

Pajskal

3 dl vetemjöl
125 gram smör
2 msk vatten

Fyllning

800 gram sötpotatis
2 dl grekisk yoghurt
3 st ägg
1 msk honung
1 tsk muskot
1 krm svartpeppar
1+1 tsk salt
1 krk salvia färsk
150 gram fetaost

Gör så här:

Pajskal

Mät upp mjölet i en skål, lägg i kylskåpskallt smör, skuret i bitar. Finfördela fettet i mjölet, tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (ca 24 cm i diameter) och ställ i kylskåp ca 15 minuter.

Fyllning

Sätt ugnen på 225 grader. Skala sötpotatisen och skär dem i skivor. Varva sedan med att lägga potatisskivorna, smulad fetaost, 1 tsk salt och salviablad i pajskalet.

Blanda ner grekisk yoghurt, ägg, honung, färska salviablad (ca 4 msk), muskotnöt, svartpeppar och 1 tsk salt i en matberedare och blanda till en jämn smet. Häll blandningen över ingredienserna i pajskalet. Grädda i ugn ca 40-45 minuter eller tills potatisen är mjuk och äggstanningen stannat.

Låt svalna och dekorera med färska salviablad.