

Västerbotten Payı

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 5/10

Västerbotten peyniriyle hazırlanan bu tuzlu pay, İsveç sofralarında önce hamur ve keskin peynir dengesiyle öne çiken klasik bir davet yemeğidir.

Malzemeler

Taban için

- 220 gr Un
- 100 gr Tereyağı

İç için

- 3 adet Yumurta
- 200 ml Krema
- 200 gr Västerbotten peyniri

Yapılışı

1. Un ve tereyağıyla pay tabanı hazırlayın ve bastırın.
2. Yumurta, krema ve rendelenmiş peyniri iç harç için çirpin.
3. Harçlı payı 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peynirin tuzu yüksekse ekstra tuz eklememek dolguyu daha dengeli bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta