*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.
Bild och recept är fria för publicering.*

****

**Månadens recept september 2016

Örtfylld potatispaj**

*Bild: Peter Brundin*Hösten har gett sig till känna och nu väntar långa härliga kvällar med tända ljus och goda middagar. Vinterpotatisen håller på att plockas upp och det finns många olika goda sorter att välja mellan ute i butikerna. Denna läckra mättande potatispaj passar utmärkt en kulen höstdag, servera gärna med en god sallad till.

**Örtfylld potatispaj***6 personer*

Pajskal:

750 g kokt potatis, välj favoritsort
2 tsk salt
3 msk rapsolja
2,5 dl vetemjöl

Fyllning:
6 – 8 st kokta potatisar, favoritsort
1 st purjolök
2 st krossade vitlöksklyftor
3 st ägg
2,5 dl grädde
2 dl lagrad riven ost
1 dl färska blandade örter

Tillagning:
1 Mosa potatisen till pajskalet och blanda med resten av pajdegs-
 ingredienserna.
2 Låt degen vila i ca 10 minuter. Platta ut i pajform.
3 Förgrädda i ugn, 200° C i 10 minuter.

*Fyllningen:*

4 Strimla och fräs purjolöken, rör i vitlöken.
5 Blanda ägg, ost och de hackade örterna.
6 Skiva de kokta potatisarna.
7 Varva potatis, pujolök och äggblandningen i pajskalet.
8 Grädda i nedersta delen av ugnen i 200° C ca 40 minuter.
9 Servera med en god sallad.

*Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*