



Grov middagspai, glutenfri

Pai er en enkel og sunn middagsrett, som kan toppes med dine favoritter. Her er oppskriften på en grov glutenfri paibunn.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Smuldre smøret ut i melet og elt deigen godt sammen
- ② Pakk deigen i plast og la den hvile på kjøll i ca. 30 min.
- ③ Kjevle deigen ut på et godt melstrødd bord (bruk gjerne Møllerens Fin Melblanding)
- ④ Ha deigen over i en smurt paiform på ca. 22-24 cm. Trykk deigen godt inn langs kanten og prikk bunnen med en gaffel
- ⑤ Lag fyllet: Pisk sammen egg, melk og krydder i en bolle. Tilsett ønsket grønnsaker og kjøtt
- ⑥ Ha fyllet i paibunnen og stek paien nederst i ovnen ved 150°C i 45-60 min. avhengig av ovn

Ingredienser

200 g **Møllerens Grov Melblanding, glutenfri**

100 g smør eller margarin

Tips til fyll

4 egg

2 dl melk

krydder: oregano, salt og pepper

1 paprika, i skiver

1 rødløk

200 g skinke / kylling

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



**Pizzabunn,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



**Focaccia
med feta
og urter,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



**Hamburge
r- og
pølsebrød,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



**Middagsp
annekaker,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👤 ENKEL