



Smulpaj med tomat

PAJFORM Ø 24 CM, 200°, 15-20 MINUTER

100 g rumsvarmt smör
1,5 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl kokos
0,5 dl brunt socker
0,5 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker

Nyp ihop till en smulig deg.

500 g halverade små tomater 15-30 g,
gula, gröna eller röda. Allt efter tillgång.
0,5 dl socker
1 msk potatismjöl
0,5 tsk vaniljpulver
1 tsk kanel
1 dl russin

GÖR SÅ HÄR

Blanda ingredienserna till fyllningen, lägg i smord pajform. Smula över degen.

Grädda i 200° i 15-20 minuter.

Servera med vispad vaniljgrädde.

Mumsigt värre!



MELLANSVENSKA ODLARE

Smulpaj med tomat

PAJFORM Ø 24 CM, 200°, 15-20 MINUTER

100 g rumsvarmt smör
1,5 dl vetemjöl
1 dl havregryn
1 dl kokos
0,5 dl brunt socker
0,5 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker

Nyp ihop till en smulig deg.

500 g halverade små tomater 15-30 g,
gula, gröna eller röda. Allt efter tillgång.
0,5 dl socker
1 msk potatismjöl
0,5 tsk vaniljpulver
1 tsk kanel
1 dl russin

GÖR SÅ HÄR

Blanda ingredienserna till fyllningen, lägg i smord pajform. Smula över degen.

Grädda i 200° i 15-20 minuter.

Servera med vispad vaniljgrädde.

Mumsigt värre!



MELLANSVENSKA ODLARE