



Prova

## 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



Prova

## 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



Prova

## 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



Prova

## 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