Oppskrift

Spicy kyllingpai med bacon



Kyllingpai med bacon. En pai du garantert liker!

1

Slik gjør du

Bland mel og smør i en bolle og begynn å smuldre sammen med fingrene til du har en kornete blanding. Tilsett vannet og fortsett å kna sammen til du har en smidig og jevn deig. Pakk inn deigen i plastfolie og legg den i kjøleskapet ca 1 time.

Kjevle ut deigen eller trykk den ut med fingrene i en paiform. Prikk deigen med en gaffel og stek ved 200 grader i ca 12 min, eller til bunnen er gylden.

2

Stek kylling og bacon

Stek kylling og bacon. Når dette er nesten ferdig tilsetter du sjampignon, chili, hvitløk, vårløk, tomater og paprika. Stek videre til alt har en gylden farge. Ha fyllet i paibunnen.

Pisk sammen egg, melk og gressløk i en bolle. Krydre med salt og pepper. Hell eggestanden over fyllet i paibunnen.

3

Strø over ost og stek i ovnen

Strø over ost og stek paien midt i ovnen ved 180 grader i ca 25 minutter. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
PRIOR Kyllingfilet	2 stk
Smør	125 g
Hvetemel	200 g
Vann	2 ss
Gilde Stjernebacon	6 skiver
Sjampinjong	4 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Vårløk	3 stk
Cherrytomater	8 stk
Paprika	0,5 stk
Melk	2 dl
Revet ost	100 g
Hakket gressløk	etter smak
Rød Chili	
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten