

Glutenfri Skinkpizzapaj

Portioner: 1 ugnsplåt

Gräddningstid: 25–30 minuter

En smakrik glutenfri pizzapaj med skinka – perfekt till vardag eller buffébord!

Ingredienser

Botten:

- 1 burk kvarg
- 100 g riven ost
- 2 ägg
- 3 dl Viljatuote Glutenfri Grov eller Ljus Mjölblandning
- 1 tsk bakpulver

Fyllning:

- 300 g strimlad skinka
- 300 g riven ost
- 1 paprika
- 1 lök
- 2 ägg
- 2 dl grädde
- En skvätt olja till stekning

Anvisningar

1. Riv osten som behövs till både botten och fyllning.
2. Blanda kvarg, ost och ägg.
3. Tillsätt mjölblandningen (mjöl + bakpulver) och rör till en jämn smet.
4. Bred ut smeten på en bakpappersklädd plåt och förgrädda 5 minuter i 200 °C.
5. Hacka löken, tärna paprikan och strimla skinkan.
6. Fräs löken och paprikan lätt i olja.
7. Blanda ihop alla ingredienser till fyllningen och bred ut över den förgräddade botten.
8. Grädda i 200 °C i 25–30 minuter.