

# Skinkpaj med päron och pekannötsfyllning

## Ingredienser

### Botten:

4 dl Vetemjöl  
0,5 tsk Salt  
125 g Smör  
0,5 dl Kallt vatten

### Fyllning:

2 st Päron  
1 dl Pekannötter  
150 g Basturökt Skinka  
7 skivor Medwurst  
2 dl Riven emmental-mozzarellaost  
2 dl Riven parmesan  
2 dl Grädde  
3 st Ägg  
0,25 tsk Muskotnöt  
1 nypa Svartpeppar

Päron och pekan? Nämen, det blir ju gott.

I samarbete med Snellman:

**Förberedelse**tid: 00:45

**Tillagning**stid: 00:40

**Svårighetsgrad**: Medel

**Portioner**: 8

## Tillagning

### Botten

1.  
Blanda ingredienserna. Bred ut degen i en pajform på botten och kanterna. Låt den stå i kylskåpet i ca en halv timme.

### Fyllning

1.  
Skala och skiva päronen. Placera päronskivorna på pajbotten. Krossa nöterna, hacka skinkan och sätt i formen. Blanda grädde, ägg, riven ost och torra ingredienser.

2.  
Häll i formen. Grädda i 180 °C i ca 40 min.