



Turpai

PORSJONER: 4

FORBEREDELSE: 10 MIN

TILBEREDING: 20-30 MIN

Ingredienser

- Paideig
- Kyllingrester
- Brokkoli
- 1/2 rødløk
- 2 ss soltørkede tomater
- 80 g parmesan
- 3 egg
- 3 ss melk/vann
- salt og pepper
- olje til smøring



Fremgangsmåte

1. Bland sammen egg og melk med salt og pepper, ha over i en lekkasje sikker boks.
2. Kutt opp grønnsaker hjemme og ha i oppbevaringsbokser,
3. Lag deigen og rull den fin sammen, bruk gjerne ferdig deig.
4. Smør stekepannen med litt olje, legg i paideigen og fjern overflødig kant.
5. Legg i kylling, grønnsaker og hell over eggeblandingen. Topp med parmesan.
6. Ster på middels varme under lokk 20-20 min. Pass på temperaturen så paien ikke svir seg. Løft gjerne pannen fra flammen innimellom om du lager på kvistbrenner eller bål.