



## Paibunn

Ingredienser for 1 paibunn

- 25. gr smør
- tre dl. hvetemel
- 2 ss vann
- 3 dl. vann
- 2 egg
- Salt

### Slik gjør du:

Kna sammen, settes i kjøleskap til den er kald.

Smør paiformen.

Trykk deigen ut i paiformen (eller annen rund form, hvis du ikke har)

Forstekes ved 200 grader i 12 -15 minutter.

Finn frem fyll, hva du måtte ønske. Kjøttdeig, løk, pølser. purre, skinke ... Bruk fantasien.

Bland dette sammen med fløte, egg, salt og pepper. (Dette røres sammen, naturligvis)

Stek mellom 24 og 45 minutter, alt etter hvor mye fyll det er.