

TASTELINE.COM

Marockansk festpaj - Bstilla



Ingredienser:

kycklingröra

0,5 dl	smör, smält, till stekning
1 st	gul lök(ar), hackad
2 st	kycklingfilé(er), tärnade
0,5 tsk	svartpeppar, malen
0,5 g	saffran
0,5 tsk	kanel
0,5 dl	bladpersilja, hackad
0,5 dl	färs koriander, hackad
	salt
2 st	ägg

mandelröra

200 g	mandel, skällad, skalad & finhackad
1 msk	olja
0,5 tsk	kanel
2 msk	honung

pajen

24 st	filodeg, ark
2 msk	smör, smält
2 st	äggula(or)
	florsocker, till servering
	färs mynta, till servering

Detta är en enklare variant av Bstilla - marockansk paj, oftast fylld med kyckling och mandlar. Pajen är outhärlig vid högtider och fest. Receptet är till ca 12 små pajer.

Tillagningstid: Ca 50 min eller mer

Önskemål: >>Festligt

Huvudingrediens: >>Fågel

Ursprung: >>Afrikansk

Tillagning:

Rosta den hackade mandeln i en stekpanna med lite olja. Smaksätt med 0,5 tsk kanel och 1 msk honung.

Hetta upp en gryta och fräs det tärnade kycklingköttet. Tillsätt den hackade löken och låt steka tills löken är mjuk och glansig. Tillsätt saffran, 0,5 tsk kanel, hackad persilja, hackad koriander samt salt och peppar. Låt kycklingen bräsa under lock på låg värme tills den är genomstekt.

Vispa upp två ägg och tillsätt dem till grytan. Blanda runt och ta grytan från värmen. Låt kycklingen svalna.

Förvara de tinade filodegsarkerna i en lätt fuktad handduk under tiden du gör pajerna, annars torkar de fort och blir spröda. Se till att ha lite smält smör, två uppvispade äggulor och en pensel till hands.

Tag ett filoark och pensla med smält smör. Placera ytterligare ett ark ovanpå och pensla med smör igen. Placera en sked kycklingröra och en sked av mandeln mitt på arket. Pensla kanterna med äggula och vik filodegen över fyllningen, äggulan ska fungera som klister så att inte skarven öppnas. Placera pajen på en plåt med bakplåtspapper, försök att få skarven nedåt. Upprepa proceduren med resterande filoark. Pensla alla pajerna med äggula och baka i ugn i 200 grader ca 10-15 minuter tills de har fin färg. Pudra pajerna med florsocker innan servering och servera gärna en kvist mynta till.