

# Tomatpaj med mozzarella

4 portioner 45 minuter

## Ingredienser:

Pajdeg  
2 vitlöksklyftor  
400g körsbärs-  
tomater  
150 g mozzarella  
1 kruka basilika  
3 ägg  
3 dl mjölk

## Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Förgrädda pajskalet enligt förpackning. Vispa under tiden ihop en äggstanning med äggen och mjölken, salta och peppra. Dela därefter tomaterna och hacka vitlöken. Ta ut pajskalet ur ugnen och fyll med äggstanning, tomater, vitlök och basilikablåd. Toppa med mozzarellan och grädda mitt i ugnen tills pajen har fin färg och äggstanningen har stannat, ca 30 min.

