

Pajdeg:

75 g smör
2½ dl fullkornsdinkel
1½ tsk bakpulver
2 msk vatten

Arbeta ihop till en deg och ställ kallt en timme eller mer.

Fyllning

1 liter färska nässlor
2-3 gula lökar
lite färsk timjan
lite färsk körvel
ett knippe gräslök eller piplök
2 ägg
2 dl grädde eller gräddmjölk
salt och peppar
lite smör el olja

Tryck ut degen i en pajform och förgrädda den i 200 grader ca 10 min.

Förväll nässlorna, håll över dem i ett durkslag och pressa ut så mycket vätska du kan (använd den till att vattna blommor med). Hacka nässlorna.

Skiva löken och fräs den mjuk i lite smör eller olja.

Blanda ägg och grädde med allt det gröna, hackat. Lite salt och peppar också.

Lägg löken i pajskalet och håll över den gröna äggblandningen.

Grädda i 225 grader i ca 20 min tills fyllningen stannat och pajen har fin färg.