

Guteknyten med gotlandslins

6 st

DEG

5 dl	gotlandsmjöl
120 g	smör
4 nypor	salt
4-6 msk	kallt vatten

FYLLNING

125 g	rökt fläsk eller lammfärs
2 dl	kokta gotlandslinser
1 dl	hackad potatis
2,5 dl	hackade rotfrukter och lök vitlök
0,5-1 st	buljongtärning/fond salt, peppar
1 st	ägg (till pensling)



Mix snabbt ihop mjöl, smör, salt till en grynig massa. Droppa i kallt vatten till pajdegen känns mjuk och formbar. Om du använder fullkornsmjöl behövs även lite fint mjöl så degknytena håller ihop. Låt degen vila i kylan i minst 10 minuter.

Hacka alla rotsaker, potatis samt lök och vitlök. Fräs snabbt ihop alltsamman med färs/bacon i lite olja. Krydda. Rotsakerna skall vara al dente och fyllningen får inte vara för blöt.

Kavla ut degen på mjölat bakkbord och skär ut 6 degrundlar med en assiett som mall. Degen får inte vara för tunn, då går den sönder.

Pensla ca 2-3 cm av degrundelns kant med uppvispat ägg. Lägg fyllningen i mitten på ena halvan, men låt den penslade kanten vara fri från fyllning. Vik ihop degen över fyllningen så du får ett halvmåneformat knyte. Använd en gaffel och tryck ihop degen längst den runda kanten så du stänger inne fyllningen. Nagga några lufthål i degknytet, lägg på en plåt och pensla översidan med det uppvispade ägget.

Grädda i ugnen 15 minuter på 220 grader. Lika goda att äta varma som kalla.