

Till degen:

- 1 l vetemjöl
- 350 g smör
- 1 tsk salt
- 1½ dl iskallt vatten
- 1 ägg till att pensla med

Dela degen i två delar och låt den stå kallt i ca tre timmar.

Till fyllningen:

- 4 medelstora råa potatisar
- 400 g kokt skinka (el rester av kött)
- 150 g kassler
- 2 gula lökar
- 1 purjolök
- 1 burk kantareller
- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 3 dl grädde
- 2 msk sherry
- salt och peppar

Skala och tärna potatisen och lägg den i kallt vatten.

Tärna skinkan och kasslern.

Skala och hacka löken samt strimla purjolöken.

Häll av spadet på kantarellerna, spara spadet.

Torka av potatistärningarna och bryn dem sedan. Bryn också köttet, löken, purjolöken och kantarellerna. Blanda allt.

Smält smöret och rör sedan i mjölet. Späd med svampspadet, grädden och sherryn.

Låt det koka ihop några minuter. Smaka av med salt och peppar. Häll såsen över köttblandningen och låt den sedan kallna.

Kavla ut den ena degen till en platta, ca 20 x 40 cm. Lägg stuvningen ovanpå. Kavla ut den andra degen till en lika stor platta och lägg den ovanpå stuvningen. Platta till kanterna och sno ihop dem till en rulle runt om innehållet. Spara ev lite deg till dekorationer.

Pensla med ett uppvispat ägg.

Grädda i 200 gr i ca 20 - 25 min.