

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

DANIELS TACOPAJ

Ingredienser

Degen
4 dl mjöl, vete
2 tsk bakpulver
1/2 tsk salt
50 g margarin
1,5 dl mjölk, mellan

Fyllningen
500 g nötfärs
1 påse taco kryddmix
2 klyftor vitlök
1 dl vatten
3 st tomat
2 dl creme fraiche
4 msk majonnäs

Garnering
1 dl ost, riven

Gör så här

Blanda mjukt margarin med torra ingredienser. Häll i mjölken och rör ihop. Tryck ut degen i en form med höga kanter.

Blanda majonäs och creme freiche i en bunke. Skär tomaterna.

Stek köttfärsen. Blanda i tacokryddan. Kläm i vitlöksklyftorna. Blanda i 1 dl vatten och stek tills vattnet dunstar.

Häll i köttfärsen i degformen, strö över tomaterna. Häll på creme fraiche. Grädda i mitten av ugnen 200 grader ca 15 -20 minuter.