

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

bild saknas

DANIELS TACOPAJ

Ingredienser ▮

▮ Degen

- 4 dl mjöl, vete
- 2 tsk bakpulver
- $\frac{1}{2}$ 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 majonnäs och creme fraiche 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.