



*bild saknas*

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

## FESTLIG KÖTTFÄRSPAJ

### Ingredienser

3 dl vetemjöl  
125 g margarin  
2 msk vatten  
1 st lök, gul (*stor*)  
2 msk margarin  
1 burk champinjoner, skivade  
400 g nötfärs  
1 st paprika, grön  
1 tsk salt  
1 tsk timjan  
2 msk vetemjöl  
2 dl buljong, kött (*blandat m vatten*)  
1 dl chilisås (*kan ta ketchup oxo*)  
1 st ägg (*uppvispat*)

### Gör så här

#### Pajdegen

- Mätt upp mjölet i en skål. Skär det kalla margarinet i bitar och lägg ner det i mjölet.
- Finfördela margarinet i mjölet med en gaffel eller med fingertopparna till en smilig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt samman till en deg. Lägg pajen i en plastpåse och låt den vila i kylan ca 30 minuter.

#### Köttfärsröra

- Skala och hacka löken. Fräs den mjuk i en del av margarinet. Tillsätt champinjoner och fräs några minuter. Lägg upp blandningen på ett fat.
- Bryn färsen i omgångar i margarin i stekpannan. Lägg över det i en gryta. Tillsätt svampblandningen. Skär paprikan i tärningar och blanda ner. Smaksätt med kryddorna. Strö över mjöl och späd med buljong och chilisås ( ev ketchup ). Låt köttroren puttra ca 5 min.

- Sätt ugnen på 200 g. Lägg köttroren i en ugsäker form.

- Kavla ut pajdegen och lägg den som ett lock över köttroren. Blir det deg över kan den användas till garneringen. Stick i locket med en gaffel så ångan kommer ut vid gräddningen. Pensla degen med uppvispad ägg.

- Grädda pajen ca 30 min i mitten av ugnen. Servera den med en sallad.