inköpslistan.se

Av: Linnea

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
1. Mätt upp mjölet i en skål. Skär det kalla margarinet i bitar och lägg ner det i mjölet.

2. 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 kylen ca 30 minuter.

Köttfärsröra
1. Skala och hacka löken. Fräs den mjuk i en del av margarinet. Tillsätt champinjonerna och fräs några minuter. Lägg upp blandningen på ett fat.

2. 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 köttröran puttra ca 5 min.

3. Sätt ugnen på 200 g. Lägg köttröran i en ugnsäker form.

4.Kavla ut pajdegen och lägg den som ett lock över köttröran. 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.

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