

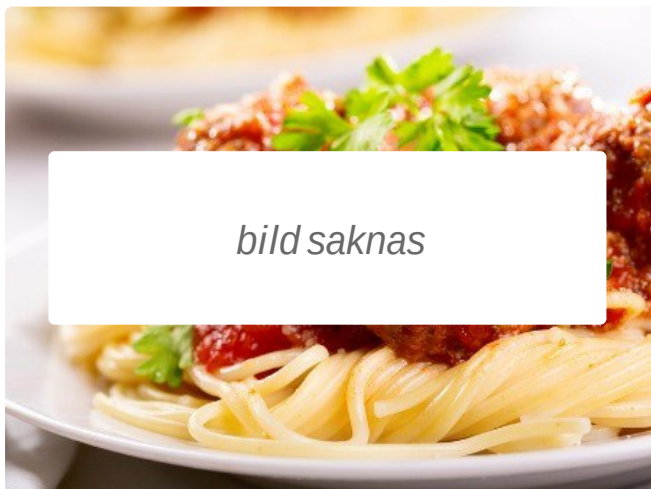


bild saknas

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

KÖTTFÄRSPAJ

Ingredienser ▮

▮ Pajdeg

- 3 dl vetemjöl
- 100 g margarin
- 2 msk vatten

▮ Fyllning

- 400 g blandfärs
- 1 st lök, gul
- 2 msk vetemjöl
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 1 krm svartpeppar, grovm.
- 2 dl ost, riven
- 2 dl gräddfil

▮ Pensling

- 1 st ägg (*uppvispat*)

Gör så här ▮

Blanda degen och pressa ut den i en pajform. Spar ca 1/4 av degen som lock. Förgrädda 15 min i 200 grader.

Bryn köttfärs och lök. Blanda detta med övriga ingredienser i en separat skål. Häll över fyllningen i pajformen.

Kavla ett lock av den resterande degen och pensla med uppvispat ägg. Grädda ytterligare 20 min i 200 grader.

Servera med sallad.