

inköpslistan.se

Av: Chris Wesslén

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Lättlagat

KÖTTFÄRSPAJ MED MOZZARELLA

Ingredienser

1 st lök, gul *(hackad)*
1 klyfta vitlök *(hackad)*
2 msk rapsolja
500 g nötfärs
1 tsk oregano
1 tsk basilika
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
2 st tomat
3 st ägg
2 dl grädde, matlagning
125 g mozarella

Pajskal

2 dl vetemjöl
3 msk lättmargarin
2 msk yoghurt, lätt *(naturell)*
2 msk vatten

Gör så här

Rör samman ingredienserna till en deg. Knåda den slät. Lägg degen i en pajform (som är smord). Stick med gaffel några gånger och förbaka sedan pajen i cirka 5 minuter i 200 grader. Om man vill att rätten ska var lättlagad köper man ett färdigt pajskal.

Ändra därefter ugnsvärmen till 175 grader.

Bryn löken i 1 tsk rapsolja så att den blir mjuk. Lägg åt sidan.

Bryn köttfärsen i rapsolja och krydda med örterna och salt och peppar. När köttfärsen är färdig - blanda ner löken. Lägg därefter allt i pajskalet.

Blanda tomater, ägg, matlagningsgrädde och kryddor i en skål. Häll över köttfärsen i pajskalet. Strö den rivna osten ovanpå.

Grädda cirka 35-40 minuter i ugnen.