

- 2 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Budget

bild saknas

KÖTTFÄRSPAJ MED TACOKRYDDA

Ingredienser

Pajskal

- $\frac{3}{4}$ dl mjöl, graham
- $\frac{3}{4}$ dl mjöl, vete (*fullkorn*)
- 0,4 dl rapsolja
- $\frac{1}{2}$ dl vatten

Fyllning

- 200 g nötfärs
- $\frac{1}{2}$ dl creme fraiche
- $\frac{1}{2}$ dl ost, riven
- 1 msk tomatpuré
- 1 msk vatten
- 1 msk taco kryddmix (*kanske lite mer.*)

Gör så här

Blanda ihop olja, mjöl och salt och vatten till en smulig deg i en matberedare. Knåda ihop degen och tryck ut den i en smord form. Ställ in i kylan medan du fixar köttfärsen. Sätt ugnen på 225 grader. Har du matberedaren framme kan du hacka löken där i, annars hackar du som vanligt. Bryn löken i lite olja och sedan även köttfärsen. Krydda (recept på egen tacokrydda finns under tillbehör) och häll på vattnet och tomatpurén. Sätt in pajskalet i ugnen och grädda i fem minuter medan köttfärsen puttrar på svag värme. När fem minuter gått rör du ner creme fraichen i köttfärsen. Häll ner röran i pajskalet och strö på riven ost. Grädda i 20 min. Klart!

Kostnad per portion: ca 10 kr

Från skippanudlarna.com