

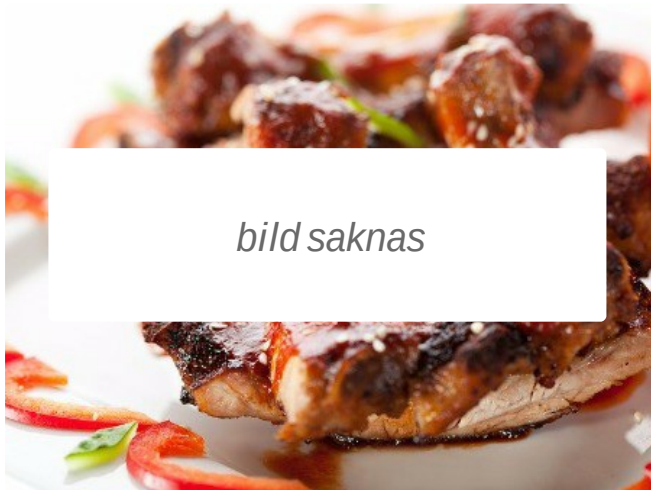


bild saknas

- 8 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Fest

MEXPAJ

Ingredienser □

- 3 dl mjöl, vete
- 1/2 tsk salt
- 2 krm chilipulver
- 100 g margarin
- 3 msk vatten
- Fyllning
- 2 st lök, gul
- 2 msk smör
- 300 g blandfärs
- 1 st paprika, grön
- 1 st paprika, röd
- 1/2 burk tacosås
- 1 burk chilibönor
- 1/2 tsk kummin, malen

□ Pensling

- 1 st ägg

Gör så här □

Blanda mjöl, salt, chilipulver, smör och vatten i mixer och låt kallna. Häll den i en rund pajform, ca 24cm i diam. Skär av 1/4 av degen Kavla ut resten på mjölat bord tills den blir större än formen. Pensla med ägg runt formens ytterkant. Lägg i skalet och tryck till runt kanten. Blanda i den stekta röran med färs, hackade grönsaker och bönor. Kavla ut resten av degen. Måtta ut figurer eller på frihand. Pensla pajlocket med ägg och lägg på figurena. Pensla och nagga. Grädda i nedre delen av ugnen i 200 grader, ca 30 min.

Servera med tacosås och isbergssallad.