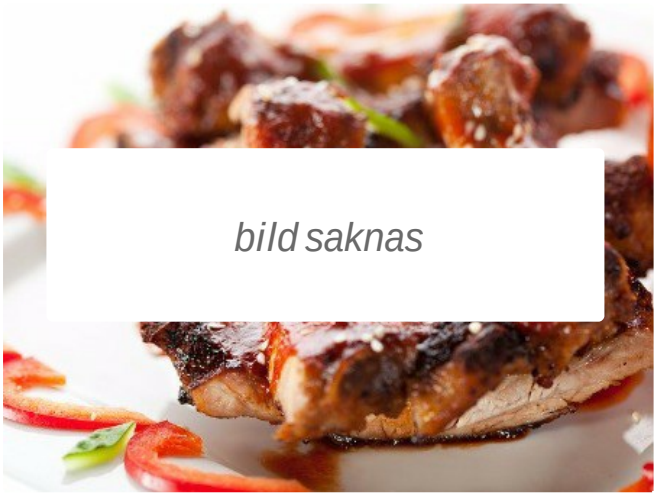



inköpslistan.se

*Av: Mia Carlsson*

- 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 figurerna.Pensla och nagga. Grädda i nedre delen av ugnen i 200 grader, ca 30 min.
Servera med tacosås och isbergssallad.