

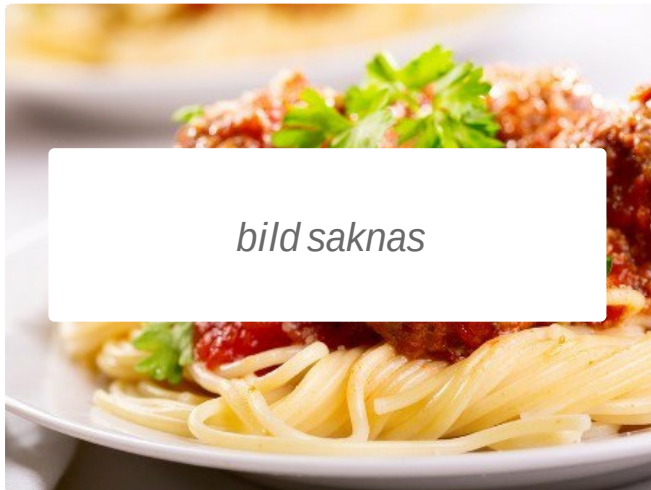


bild saknas

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

PIZZAPAJ.*

Ingredienser ▮

- ▮ Pajskal
 - 100 g smör
 - 2,5 dl vetemjöl
 - 1 msk vatten
- ▮ Fyllning
 - 1 st lök, gul (*stor*)
 - 1 msk matfett (*för stekning*)
 - 250 g blandfärs
 - 1 burk tomat, krossade
 - 2 msk tomatpuré
 - 2 klyftor vitlök (*pressade*)
 - salt
 - svartpeppar
 - pizzakrydda
 - tabasco (*en skvätt/ kan uteslutas*)
 - 1 dl creme fraiche
- ▮ Garnering
 - 1 st tomat
 - 1,5 dl ost, riven
- ▮ Sås
 - 2 dl creme fraiche, lätt
 - 1 klyfta vitlök (*pressad*)
 - 1 tsk salt
 - 1 krm svartpeppar
- ▮ Till servering
 - isbergssallad
 - tomat
 - dressing, sallad

Gör så här ▮

- Pajdeg:
Hacka ihop smör och mjöl. Tillsätt vattnet och knåda snabbt ihop till en deg. Tryck ut den i en pajform. Nagga och förgrädda ca 10 min. i 200 grader.
- Fyllning:
Fräs hackad lök gyllene i matfett. Tillsätt färsen och stek den smulig. Tillsätt övriga ingredienser till fyllningen. Låt det koka ihop en stund, till lagom konsistens.
- Fyll pajskalet och garnera med tomatkivor och riven ost.
Grädda i 200 grader ca 20-25 minuter.
- Servera med grönsallad med tomat och en kall sås gjord på creme fraiche, pressad vitlök, salt och svartpeppar.