

inköpslistan.se

Av: Iréne

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 tomater, 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 tomatskivor och riven ost.
Grädda i 200 grader ca 20-25 minuter.

Servera med grönsallad med tomater och en kall sås gjord på creme fraiche, pressad vitlök, salt och svartpeppar.