

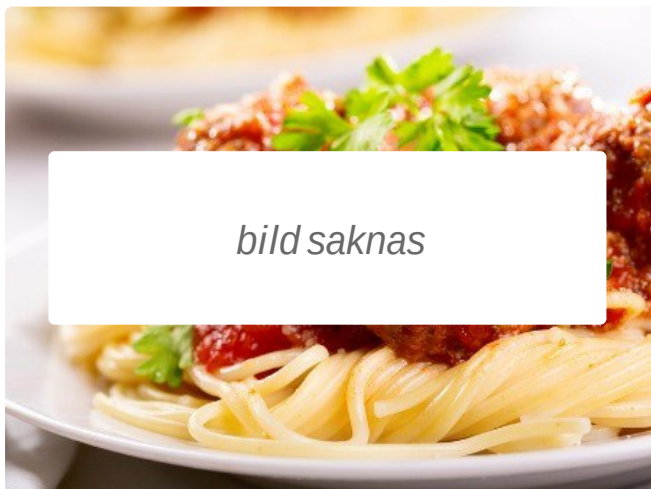


bild saknas

- ▮ 8 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Fest

TACOPAJ

Ingredienser ▮

▮ Pajdeg

6 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
2,5 dl mjölk, lätt
1 tsk salt
75 g margarin

▮ Fyllning

1000 g blandfärs
2 påsar taco kryddmix
2 st lök, gul
2 dl vatten

▮ Crémé och topping

4 dl creme fraiche, lätt
salt
7 msk majonnäs (*citronmajonnäs*)
svartpeppar, grovm.
3 st tomat (*skivade*)
4 dl ost (*tex-mex ost*)
1 st paprika, grön (*tärnad*)
1 st paprika, röd (*tärnad*)

Gör så här ▮

Blanda alla ingredienser till pajdegen och tryck ut i smord långpanna. Grädda 10 min. i mitten av ugnen i 200 grader.

Stek färsen och blanda i resterande ingredienser till fyllningen. Låt puttra en liten stund. Lägg upp på den förgräddade pajdegen.

Lägg på tärnad grön och röd paprika.

Blanda crémé och bred över pajen. Lägg på de skivade tomaterna och slutligen den rivna osten.

Grädda ca 10 min i mitten av ugnen i 200-225 grader.

Servera med en sallad.