

inköpslistan.se

Av: Ulrika

- 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

Cremé och topping
4 dl creme fraiche, lätt
salt
7 msk majonnäs *(citronmajonäs)*
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 cremé 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.