

- ▮ 6 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Fest

bild saknas

TACOPAJ I LÅNGPANNA

Ingredienser ▮

100 g margarin *(eller smör)*
8 dl vetemjöl
3 dl mjölk, mellan
4 tsk bakpulver *((Till fyllning))*
1 kg nötfärs
1 msk smör *(till stekning)*
2 burkar tomat, krossade
2 påsar tacomix *(Sås)*
5 dl creme fraiche, lätt
8 msk majonäs, lätt
2 klyftor vitlök *(Topping)*
1 st tomatkivor
1 st lökringar
1 st ost

Gör så här ▮

Arbeta samman degen, och tryck därefter ut den i en långpanna. Förgrädda pajskalet (gärna med aluminuimfolie runt kanterna, som annars tederar att rasa samman) medan du fräser samman fyllningen.

Rör ihop majonnäs, creme fraiche och pressad vitlök till en sås.

Fyll pajskalet med köttfärsröra, bred över såsen.

Lägg skivad tomat och lökringar ovanpå såsen, och avsluta med ost.

Grädda i 20-30 minuter på 200'.

Servera med en fräsch sallad.