

inköpslistan.se

Av: Chris Olausson

6 port

Köttfärs, Huvudrätt, Fest

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 tomater, krossade
2 påsar tacomix *(Sås)*
5 dl creme fraiche, lätt
8 msk majonäs, lätt
2 klyftor vitlök *(Topping)*
1 st tomatskivor
1 st lökringar
1 st ost

Gör så här

Arbeta samman degen, och tryck därefter ut den i en långpanna. Förgrädda pajskalet (gärna med aliminuimfolie 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.