

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

TACOPAJ MED ANANAS*

Ingredienser

Pajskal
2,5 dl vetemjöl
100 g smör
2 msk vatten

Fyllning
400 g blandfärs
2 msk olivolja *(för stekning)*
1 påse taco kryddmix
2 krm cayennepeppar
1 burk ananassalsa

Äggstanning
3 st ägg
2 dl mjölk, standard
1 krm salt

Garnering
2 st tomat
1 dl ost, riven

Tillbehör
sallad, blandad

Gör så här

Blanda samman pajdegen och tryck ut den i formen. Nagga den och låt stå kallt 30 min.
Förgrädda i 200 g ca. 10-15 minuter.

Stek köttfärsen i olja och blanda den med kryddorna och salsan. Smaka av.

Lägg färsen i pajskalet och blanda mjölk, ägg och salt. Häll det över färsen och garnera med tomatskivor och riven ost.

Grädda i 200 g ca. 40 minuter.

Servera med en sallad och svarta oliver.