

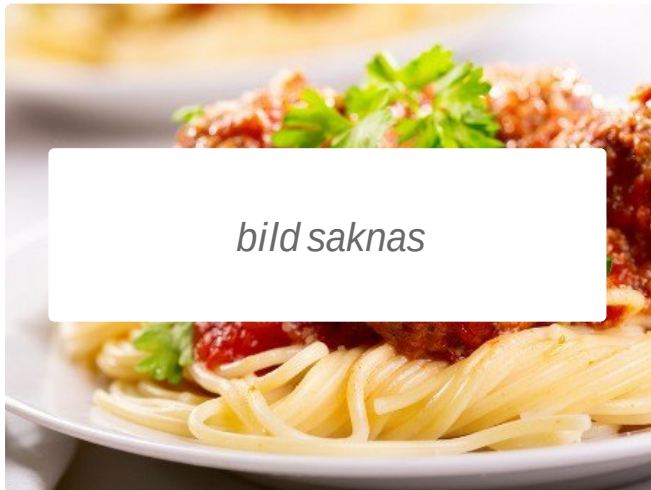


bild saknas

- ▮ 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 tomatkivor och riven ost.
- Grädda i 200 g ca. 40 minuter.
- Servera med en sallad och svarta oliver.