

Tacopaj

För en större pajform, 6-7 pers

Deg: 2dl grahamsmjöl
 2dl vetemjöl
 50g smör
 1 ½ dl mjölk
 2 tsk bakpulver
 ½ tsk salt

Kavla ut på smord plåt eller form. Förgrädda i 10 min i 225°C.

Fyllning 1 : 500g Köttfärs
 1 hackad lök
 1 påse taco kryddmix
 1 dl vatten

Bryn och koka ihop. Häll över paj skalet.

Fyllning 2 : 4 tomater hackas
 2-3st mild pepparoni hackas
 2dl creme fraiche
 4 msk majonnäs
 1 krm vitpeppar
 2 dl riven ost
 ½ - 1 vitlösklyfta

Blandas och hålls överst. 1 gul lök skivas i ringar och läggs ovanpå.

Gratineras i 10-15 min, 250°C.