

Köttfärspaj Tex Mex

4 portioner

125 g smör eller margarin
2 dl vetemjöl
1 dl grahamsmjöl
½ tsk salt
2 msk kallt vatten

Fyllning

1 stor gul lök
1 ½ msk tacokrydda
300 g köttfärs
2 msk tomatpuré
2 krm salt
1 ½ dl riven ost, lagrad
Smör eller olja till stekning

Garnering

Nachips
Hackad avokado

Gör så här

Hacka sammanmatfett, mjölet och salt till en grymig massa.
Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.
Tryck ut degen i en pajform, cirka 24 cm diameter.
Nagga med gaffel och ställ kallt i 30 minuter.
Förgrädda pajskalet i 225^o cirka tio minuter.

Hacka löken och fräs den i matfettet.
Smula ner färsen och bryn den lätt.
Rör i tacokrydda efter eget tycke.
Rör i tomatpuré och lite salt.
bred ut blandningen i pajskalet.
Strö över osten.

Grädda i 225^o cirka tio minuter.
Då pajen är genomvarm och osten smält är den klar.
Garnera med nachips, och finskuren avokado.
Servera med salsasås, och sallad.