



SNABBMAT

Spöktimmens tacopaj

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **150 min** Portioner: **4**



Det behöver inte vara svårt att hitta skräckstämningen i köket. Här är ett läskigt gott recept på en tacopaj. Tillagningstiden inkluderar pajdegens vila 1 timme i kylskåp.

INGREDIENSER

1 msk matfett
1 st pajdeg
matolja
400 g köttfärs
1
maria taco spice mix hot cayenne
1 burk santa maria chunky salsa hot
3 st ägg
2 dl mjölk
100 g riven ost
2 st kvisttomater
2 msk santa maria green jalapeño
100 gr ost

påse santa



GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175°C.
- 2** Tryck ut pajdeg i en smord form. Nagga med en gaffel.
- 3** Ställ pajformen i kylan ca 1 tim. Förgrädda därefter pajskalet i ca 15 min.
- 4** Bryn färsen, tillsätt kryddmix och salsa. Rör om och koka utan lock i 5-10 min.
- 5** Lägg fyllningen i pajskalet. Blanda ägg och mjölk och ha över. Toppa med riven ost, tomat och jalapeños.
- 6** Grädda pajen i ugnen 45-60 min. Stans ut spöken i ostskivorna och dekorera pajen strax innan den är klar.