

God köttfärspaj

Antal personer 4-5

Ingredienser

Pajdeg:

3 dl vetemjöl
125 gr margarin
3 msk vatten

Fyllning:

500 gr blandfärs
100 gr tärnad kassler el. rökt skinka
1-2 msk margarin
1 gul lök el. 3 schalottenlökar hackade
1 burk champinjoner utan spad
1 röd paprika strimlad
3 msk tomatpuré
2 dl riven ost
1,5 dl crème fraiche
2 msk vetemjöl
2 tsk salt
1 krm vitpeppar

Pensling:

Uppvispat ägg



Gör så här

Smula fett i mjölet, tillsätt vatten och arbeta ihop degen. Låt den vila kallt ca 1 timme.

Bryn skinkan, löken, svampen, paprikan och lägg i färsen. Stek det tills färsen är smulig.

Rör i mjöl, salt, peppar, ost, tomatpure och crème fraiche.

Kläd en pajform med 2/3 av degen. Förgrädda ca 15 min.

Fyll pajskalet med fyllningen.

Kavla ut resten av degen till ett lock el. galler och lägg det ovanpå pajen. Nagga och pensla med ägg.

Grädda i 200-225 grader i ca 20 min. eller tills pajen fått fin färg och är genomvarm.

Servera pajen varm med en fräsch, knaprig grönsallad.