



## **Rustik mexikansk köttfärspaj**

Ingredienser 5 –6 pers

### Pajdeg

2 dl	vetemjöl
1 dl	grahamsmjöl
100 g	smör
3 msk	vatten

### Fyllning

500 g	köttfärs
2 msk	rapsolja
1 påse	fajita spice mix, ca 40 g
0,5 påse	sizzling fajita spice mix, (Santa Maria, à 75 g)
0,5 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
3 st	ägg
2 dl	mjök
2 krm	salt
100 g	ost, riven

### Garnering

paprika, röd och gul  
bladpersilja

### Tillagning

Var generös med pajen, den är försvinnande god.

1. Kör mjöl och smör till en smulig massa i matberedaren. Tillsätt vattnet och kör hastigt samman till en deg.
2. Kavla eller tryck ut degen i en pajform, ca 26 cm i diameter. Ställ formen kallt 20 min. Sätt ugnen på 200°.
3. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min.
4. Stek köttfärsen i olja och blanda den med de båda kryddmixerna. Smaka av med salt och peppar. Fördela färsen i pajskalet.
5. Vispa samman ägg, mjök och salt. Häll det över färsen. Strö över riven ost. Grädda mitt i ugnen ca 30 min. Garnera med paprika och bladpersilja.