

Kebabpaj

Pajdegen:

2,5 dl vetemjöl

1,5 dl riven ost

140 g margarin

Hacka samman degen och förgrädda den i 10 min i 250 grader.

Kebabsmeten:

400 g köttfärs

1 påse tacomix

1 hackad lök

Bryn köttfärsen löken. Tillsätt tacomixen. Lägg blandningen i det förgräddade pajskalet.

Kebabsåsen:

1 liten burk creme fraiche

4 msk majonäs

2,5 dl riven ost

4 hackade tomater

1 krm vitpeppar

2-3 msk salsamix

Blandas och bredds över färsen.

Grädda i 250 grader ca 25 minuter eller tills det fått färg.