



MIDDAGS TIPSET

4 port

TACOPAJ med KYCKLING

Färdiggrillad kyckling i mexikanskt kryddad tacopaj är supergott och enkelt att göra.

125 g Arla® Svenskt Smör

3 dl vetemjöl, gärna fullkorn

1/2 tsk salt

2 msk vatten

Fyllning:

1 grillad kyckling

1 gul lök

1 msk Arla® Svenskt Smör

1 pkt taco kryddmix

1 dl vatten

2 ägg

2 dl Arla® mjölk

1 dl Arla Köket® riven ost
texmex

Tillbehör:

Arla® gräddfil

gurkor i stavar

tacosås eller salsa

majschips, tacochips
eller nachos

Hacka ihop smör, mjöl och salt till en grynig massa. Tillsätt vatten och arbeta snabbt ihop till en smidig deg. Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm. Nagga degen. Låt stå i kyl ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Bena ur kycklingen och skär köttet i bitar. Hacka löken fint, fräs den mjuk i smör. Tillsätt kryddmix och vatten, låt koka på svag värme ca 5 min. Tillsätt kycklingbitarna, blanda väl och lägg allt i pajskalet. Vispa ihop ägg och mjölk och håll det över blandningen. Strö över ost. Grädda i mitten av ugnen ca 35 min, tills äggstanningen stelnat och osten fått fin färg. Servera pajen med tillbehören.

Scanna
receptet till
mobilen!

