## Tacopai

**Kjøttdeigfyll:**

* 1 løk
* 1 fedd hvitløk
* Olje til steiking
* 400 g kjøttdeig
* ½ ts salt
* Kvernet pepper

**Tacokrydder:**

* 2 ts malt koriander
* 2 ts oregano
* 1,5 ts paprikapulver
* 2 ts spisskummen
* ½ ts kajennepepper

**Paibunn:**

* 50 g smør, romtemperert
* 4 dl hvetemel
* 1,5 dl melk
* 2 ts bakepulver
* ½ ts salt

**Lokk:**

* ½ boks creme fraiche
* 2 dl revet ost

Bland alle ingredienser til paibunnen, og elt sammen for hånd. Dryss litt mel på kjøkkenbenken, ha deigen over på benken og kjevle den ut til den blir så stor at den dekker bunn og kanter i paiform. Legg paibunnen over paiformen.

1. Skrell og kutt løk. Skrell hvitløkfedd, og finhakk dem.
2. Varm olje i en stekepanne, og fres løk og hvitløk til de får litt farge. Legg løken mot ytterkanten på stekepannen, og brun deretter kjøttdeigen sammen med tacokrydderne: koriander, oregano, paprikapulver, spisskummen og kajennepepper.
3. Bland kjøttdeig og løk når alt er ferdig brunet. Ha på salt og pepper. Fyll paiskallet med kjøttdeigfyll.
4. Fordel creme fresh over kjøttdeigfyllet, og dryss ost over toppen. Bland gjerne creme fresh inn i kjøttdeigen før du tar på osten.
5. Sett formen midt i stekeovnen, og stek paien i 20-30 minutter.

|  |
| --- |
|  |

1. Da er maten klar: Spis paien varm eller lunken med en blandet grønn salat til.

