

## לזניה מטריפה ממצות



### רכיבים

- מצה שבורות ל-4 רבעים
- כוסות חלב
- גרם מרגרינה
- בצל בינוניים, קלופים וקצוצים גס
- סלסילות פטריות שמפיניון חתוכות, שטופות ומסוננות
- גביעים גבינת קוטג'
- כפות רסק עגבניות
- עגבנייה טריות, שטופות ופרוסות
- מיכל שמנת מתוקה
- כפית מלח לפי הטעם
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית בזיליקום או אורגנו מיובשים
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- כפות קטשופ 750 גרם אסם להקרמה
- גרם גבינה צהובה מגוררת גס

### הכנה

1. בכלי מתאים משרים את המצות בחלב עד שהמצות מתנפחות קלות ונעשות רכות.
2. בסיר ממיסים את המרגרינה ומזהיבים בה את הבצל. מוסיפים את הפטריות לסיר וממשיכים להזהיב כ-5-8 דקות תוך בחישה. מורידים מהאש.
3. מוסיפים לסיר את יתר החומרים ואת הקטשופ והגבינה הצהובה, ובוחשים היטב.
4. בתבנית אפייה מתאימה שוטחים חצי מכמות המצות שהושרו בחלב, ויוצקים חצי מתערובת החומרים שבסיר. שוטחים את שאר רבעי המצות השרויות בשכבה נוספת.
5. יוצקים מעל המצות את שארית התערובת ומיישרים.
6. אופים בתנור בחום בינוני-גבוה כ-50 דקות, עד שה"לזניה" מזהיבה.
7. מוסיפים לחלב שנשאר משריית המצות את 3 כפות הקטשופ הנוספות ואת חצי כוס הגבינה הצהובה המגוררת, וכ-15 דקות לפני סוף האפייה שוטחים על הלזניה.
8. ממשיכים לאפות כ-15 דקות נוספות.

115 דקות

4 servings 4