

## לזניה חגיגית עם עגבניות וגבינות



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- כף שמן קנולה לטיגון הבצל
- בצל גדול קצוץ
- שיני שום
- גרם רסק עגבניות
- גרם עגבנייה מקולפות וחתוכות לקוביות (פחית)
- 2/1 1/2 כוס יין לבן אדום (לא חובה)
- כף סוכר לבן
- גבעולים בזיליקום קצוצים דק
- גבעול תימין (לא חובה)
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- מיכלים גבינת ריקוטה (500 גרם סה"כ)
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינת מוצרלה מגורדת
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת דק
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם

### הכנה

1. בסיר גדול מטגנים את הבצל עד הזהבה, מוסיפים את השום ומערבבים כחצי דקה. מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים.
2. מוסיפים את העגבניות החתוכות, היין, הסוכר, הבזיליקום והתימין. מערבבים ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את האש ומבשלים במשך כ - 15 דקות.
4. מערבבים בקערה את הגבינות (מלבד 100 גרם מוצרלה לפיזור על השכבה העליונה), המלח והפלפל לתערובת אחידה.
5. מחממים את התנור מראש לחום של 180 מעלות במצב טורבו.
6. מניחים על התבנית שכבה של עלי לזניה. יוצקים מעליה מחצית מרוטב העגבניות, ומעל - שלישי מתערובת הגבינות.
7. מניחים שכבה נוספת של עלי לזניה ומעליה יוצקים את יתרת רוטב העגבניות ושליש מתערובת הגבינות.
8. מניחים שכבה נוספת של עלי לזניה לכיסוי כל התבנית. מכסים בשליש הנותר של תערובת הגבינות ומפזרים מעל גבינת מוצרלה.
9. אופים בתנור שחומן מראש כ - 30 דקות. אם במהלך האפיה החלק העליון של הלזניה משחים יתר על המידה, ניתן לכסות בנייר כסף, או לחלופין להנמיך מעט את חום התנור.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕