

לזניה פטריות עם רוטב בשמל



רכיבים

- גרם חמאה מלוחה
- כפות קמח לבן
- כוסות חלב
- קורט אגוז מוסקט
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- כוס גבינת קשקבל מגוררת
- סלסילה פטריות שמפיניון
- גרם חמאה מלוחה
- בצל קצוצים די דק
- שיני שום פרוסות

הכנה

1. להכנת הבשמל - מתיכים את החמאה בסיר קטן. מוסיפים את הקמח ומערבבים נמרצות, עד שמתקבלת משחה אחידה. מסירים מהאש ובוחשים פנימה את החלב בהדרגה. מערבבים כל הזמן עד שמתקבל רוטב דליל. מתבלים במלח, פלפל ומעט אגוז מוסקט ומחזירים לאש. מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ומבשלים ערבוב מתמיד עד שמסמיך (זה לוקח כ-3 דקות). מסירים מהאש.
2. להכנת הפטריות - מזהיבים את הבצל בחמישים גרם חמאה. קוצצים את הפטריות גס ומוסיפים יחד עם השום למחבת. מטגנים עד שהנוזלים שהפרישו הפטריות מתאדים.
3. להרכבת הלזניה - אם משתמשים בלזניה רגילה, מבשלים את העלים לפי ההוראות שעל השקית ומסננים. אם משתמשים בלזניה ללא צורך בישול מראש (מומלץ!), מדלגים כמובן על הבישול וישר מרפדים בעלים את תחתית התבנית. העלים צריכים טיפונת לחפוף זה את זה ואם נשאר רווח בין העלים לשולי התבנית ניתן לשבור עלים, כדי להשלים את הפאזל.
4. מורחים את שכבת עלי הבצק ברבע מהבשמל, מפזרים מעל שליש מתערובת הפטריות ומעליה רבע מהגבינה הצהובה חוזרים על הפעולה עוד פעמיים (עלי בצק, בשמל, פטריות, גבינה צהובה) ומסיימים בשכבת עלי בצק.
5. על השכבה האחרונה מורחים את שארית הבשמל ומפזרים את שארית הגבינה (בלי פטריות בשכבה העליונה).
6. אופים בחום בינוני (180 מעלות), עד שהגבינה מזהיבה היטב.
7. מוציאים מהתנור, ממתינים עשר דקות, פורסים ומגישים.
8. גיוון דגול: לאחרונה הגיעו למקררי המרכולים גבינות חדשות של בית יצחק, ביניהן יש גבינת גאודה פרוסה מתובלת בשפע כמון. נסו להשתמש בפרוסות שלמות של גאודה מתובלת במקום בגבינת קשקבל מגוררת. מתקבל מעדן.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴