

## לזניה עגבניות וגבינת עזים



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- צנצנות רוטב עגבניות עם עשבי תיבול לפסטה אסם
- גלגל גבינת צאן קשה
- כפות שמן זית
- כפות צנוברים

### הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. משמנים תבנית מלבנית עמוקה באורך 30 ס"מ בערך.
3. יוצקים מעט רוטב. מניחים שכבה אחת של עלי לזניה, מכסים בשכבת רוטב דקה עד שלא רואים את העלים ומכסים שוב בעלים, חופפים מעט. חוזרים על הפעולה עד שנגמרים עלי הלזניה ומכסים פעם אחרונה בשכבה דקה של רוטב.
4. סוגרים בנייר אלומיניום מהדקים את השוליים היטב. אופים בתנור 30 דקות.
5. מוציאים ומסירים את נייר האלומיניום. פורסים דק את הגבינה ומסדרים את הפרוסות על הלזניה. אופים, לא מכוסה, עוד 10 דקות.
6. בוזקים את הצנוברים ואופים עוד 5 דקות.
7. מצננים 5 דקות ומגישים.

60 דקות

6 servings 6