

לזניה עם ירקות קלויים של אתוש



רכיבים

- פלפלים אדומים
- פלפל ירוק
- פלפל צהוב
- זוקיני קטנים
- פנים של חציל קטן ודק
- כפות שמן זית
- שיני שום כתושות
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- כוסות חלב
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- כפות גבינה צהובה מגוררת

הכנה

1. חותכים את הפלפלים לרצועות בעובי 2 ס"מ.
2. מסירים את קצוות הקישואים וחותכים לאורך לשישיות - כל חצי ל-3 פסים ארוכים אלכסוניים.
3. פורסים את החציל באלכסון לעיגולים בעובי 1.5 ס"מ.
4. שמים את כל הירקות בקערה, מערבבים את שמן הזית והשום ויוצקים על הירקות.
5. משרים לפחות שעה.
6. מחממים את גריל התנור למקסימום ומניחים את הירקות בתבנית בשכבה אחת, מניחים במדף קרוב לגריל ומתחילים לקלות.
7. מדי פעם הופכים את מה שקיבל צבע קלוי מקפידים שכל הירקות יקבלו כתמי צבע שחומים משני הצדדים מצננים מעט.
8. ממיסים בסיר את החמאה, מוסיפים את הקמח ומבשלים תוך בחישה רצופה 2-3 דק'.
9. מסירים מהאש ותוך ערבוב רצוף יוצקים פנימה בהדרגה את החלב, בשלב זה אפשר לערבב במטרפה ידנית, מחזירים לאש.
10. מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים על להבה בינונית עד שהרוטב מסמיך ומבעבע.
11. מסירים מהאש.
12. מחממים תנור לחום בינוני, 180 מעלות, מסדרים בתבנית שכבה של שליש מעלי הלזניה, יוצקים עליהם שליש מהרוטב ומסדרים מעל חצי מכמות הירקות ומפזרים באופן שווה חצי מכמות הגבינות.
13. מסדרים שכבה שנייה של עלי לזניה ושוב יוצקים שליש מהרוטב מסדרים את שארית הירקות, שארית הגבינות ושכבה שלישית של עלי לזניה.
14. יוצקים על הכל את הרוטב שנשאר.
15. עוטפים ברדיד אלומיניום ואופים 30 דקות.

16. מסירים את האלומיניום ומזהיבים עוד 10 דק' נוספות עד להשחמה
יפה של הלזניה.

60 דקות

6 servings 6