

לזניה ברוטב עגבניות ופטטריות



רכיבים

- פרפקטו דפי לזניה חדש
- שום כתוש קצוצות
- גרם עגבנייה חתוכות לקוביות (או קופסא אחת)
- כפות רסק עגבניות
- גרם פטריות שמפיניון חתוכות
- בצל קצוץ
- כפות שמן זית
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- כפית סוכר לבן
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם אורגנו טרי או יבש
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים את התנור ל-170 מעלות.
2. משמנים סיר עמוק ומטגנים את הפטריות על להבה גדולה תוך כדי ערבוב עד שכל הנוזלים מתאדים.
3. מוסיפים את שמן הזית, הבצל והשום ומקפיצים שתי דקות נוספות.
4. מוסיפים את העגבניות ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב. מוסיפים את רסק העגבניות, הסוכר, המלח, הפלפל והאורגנו לפי הטעם.
5. מוסיפים את השמנת המתוקה ומבשלים עוד כ-2-3 דק' על להבה נמוכה.
6. משמנים תבנית חסינת אש (19X30 ס"מ). מסדרים 4 עלים של לזניה ועליה שכבה נדיבה של רוטב. מוסיפים עוד 4 עלי לזניה ועליהם שוב רוטב ושכבה נוספת של עלים. מכסים בכמות נדיבה של רוטב כך שהלזניה מכוסה היטב. מפזרים את הגבינה המגוררת מעל.
7. אופים בתנור בטמפרטורה של 170 מעלות למשך 25 דקות.

50 דקות

8 servings 8