

לזניה חצילים גבינות ורוטב עגבניות



רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם רוטב עגבניות לפיצה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- קילוגרם פנים של חציל מוצקים וקלים חתוכים לקוביות (על קליפתם)
- כף תימין או כפית טימין מיובש
- 1/2 2/1 כוס בזיליקום קצוצים גס
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית מלח
- כפות שמן זית
- מיכלים גבינת קוטג'
- גביע יוגורט
- 1/2 2/1 כוס בזיליקום קצוצים גס
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מפרישים מחצית מכמות גבינת המוצרלה (150 גרם) להקרמת הלזניה בסיום, מניחים בצד.
2. ממליחים ומניחים את קוביות החצילים במסננת ל-30 דקות, מנגבים ומייבשים אותן היטב.
3. מערבבים את קוביות החציל המיובשות עם שמן הזית, משטחים בתבנית וצולים מתחת לגריל תנור בחום גבוה (כ-100°C) מרשת הגריל). הופכים מפעם לפעם, עד שהחצילים צלויים היטב.
4. מערבבים את קוביות החצילים עם הטימין, הבזיליקום, הפלפל והמלח.
5. לתערובת הגבינה: מערבבים בקערה קוטג', יוגורט, פלפל שחור גרוס, מלח ובזיליקום. שומרים בצד כוס מהתערובת, לשכבת ההקרמה.
6. הרכבת הלזניה: משמנים תבנית ב-2 כפות שמן זית ו-4 כפות רוטב עגבניות, מסדרים מעל שכבת עלי לזניה.
7. מורחים בנדיבות רוטב עגבניות על העלים. מפזרים מעליו מחצית מכמות תערובת החצילים, ומחצית מהמוצרלה המגוררת (כ-75 גרם).
8. מסדרים שכבת עלים נוספת, ומעליה מחצית מכמות תערובת הגבינה.
9. מוסיפים שכבת עלים, מורחים מעליה רוטב עגבניות, מפזרים את שארית תערובת החצילים, ושארית המוצרלה המגוררת (כ-75 גרם).
10. מסדרים שכבת עלים נוספת, ומעליה את שארית תערובת הגבינה.
11. מסדרים שכבת עלים ומעליה את שארית רוטב העגבניות, ואת כוס תערובת הגבינה שהושארה בצד. מפזרים מעל את גבינת המוצרלה שהופרשה להקרמה.
12. אופים במרכז תנור חם (180 מעלות) כ-40 דקות, עד שהמאפה מזהיב ומבעבע.
13. משאירים 10 דק' על רשת צינון, פורסים ומגישים. בתיאבון!

90 דקות

8 servings 8