לזניה בשרית

רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- בצל קצוץ דק
- שיני שום כתושות
- כף שמן זית לטיגון
- גרם בשר בקר טחון טחון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- פחית עגבנייה מרוסקות
- כף פטרוזיליה אורגנו, בזיליקום, מיורן
- שן שום כתושה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפות שמן זית

הכנה

1. לטגן את בצל עד שהוא נהיה שקוף.
2. להוסיף את השום והבשר.
3. לטגן את הבשר עד שהוא משנה את צבעו לאפור. לתבל ולפורר היטב.
4. לערבב את מצרכי הרוטב.
5. בתבנית חסינת חום (30X30), להניח בתחתית כמה כפות רוטב. להניח על הרוטב עלי לזניה בחפיפה קלה.
6. לפזר חצי מהמלית, למזוג על הבשר בשכבה אחידה כמחצית מהרוטב שנשאר.
7. להניח עוד שכבה של עלי לזניה בחפיפה. לפזר את שארית המלית בשכבה אחידה. להניח שכבה נוספת של עלי לזניה. למזוג מעל את שארית הרוטב.
8. לכסות את התבנית ברדיד אלומיניום.
9. להכניס לתנור שחומם מראש בטמפ' של 180 מעלות. ל-20 דקות עם כיסוי.
10. להסיר את הכיסוי, להמשיך לאפות 10 דקות נוספות ללא כיסוי.

50 דקות

6 servings 6