

## לזניה ירקות אנטיפסטי וגבינות



### רכיבים

- פרפקטו דפי לזניה חדש
- מיליטר רסק עגבניות
- כפות שמנת מתוקה תוספת לרוטב עגבניות
- טיפה סוכר לבן תוספת לרוטב עגבניות
- פרוסות פנים של חציל מנוקזות מנוזלים, מיובשות ומטוגנות בשמן זית מ
- פלפל אדום קלויים או בתחמיץ ולסנן לפני השימוש
- קישוא חתוך ופרוס לפרוסות אורך ומטוגן קלות בשמן זית
- גרם גבינת עיזים בגליל מפוררת
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת

### הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני 180-200 מעלות. מרפדים את התבנית בכמה כפות רוטב עגבניות.
2. שמים 3 עלי לזניה על הרוטב, ומניחים עוד מעט רוטב על העלים.
3. מסדרים את פרוסות החציל המטוגנות, בוזקים מעל כשליש מכמות המוצרלה המגוררת.
4. מניחים עוד שכבת עלי לזניה, ומצפים במעט רוטב.
5. מניחים שכבה של פלפלים קלויים וזוקיני, ומפזרים עליהם גבינת עיזים מפוררת.
6. מניחים עוד שכבה של עלי לזניה, ועליה שופכים שכבה עבה של רוטב, מסיימים בבזיקת שארית המוצרלה.
7. אופים בתנור מחומם (בחלקו הנמוך) 30 דקות עד שהמאפה מוכן.
8. מוציאים מהתנור, ומשהים כעשר דקות לפני שפורסים ומגישים. בתיאבון!

45 דקות

6 servings 6