

## לזניה טעימה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גביעים גבינת קוטג' (5% או 9%)
- ביצה
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- כפות רסק עגבניות
- כפית מלח
- שיני שום
- כפות מים
- אונקיות גבינת גאודה מגוררת, לפי הטעם

### הכנה

1. מערבבים בקערה את הקוטג' עם הביצה ואבקת מרק הפטריות.
2. מערבבים בקערה נפרדת את רסק העגבניות עם מלח, פלפל, שום ומעט (3-5 כפות) מים כדי שלא יהיה סמיך.
3. בתבנית משומנת מניחים את דפי הלזניה. על דפי הלזניה שופכים את תערובת הקוטג'.
4. מעל זה מורחים את תערובת העגבניות ועליה גבינה צהובה מגוררת.
5. חוזרים על השכבות: דפי לזניה, תערובת קוטג', תערובת עגבניות, גבינה צהובה מגוררת. אופים בתנור עם נייר כסף על חום של 200 מעלות, עד שהדפים מתרככים. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4