

לזניה ברוטב עגבניות ושמנת



רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- חבילות פטריות משומרות חתוכות
- מיכל שמנת מתוקה 1
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גרם גבינת ריקוטה מפוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- עגבנייה קצוצות
- בצל קצוץ
- שיני שום כתושות
- עלים בזיליקום קצוצים
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט טחון או לפי הטעם

הכנה

1. מחממים שמן בסיר ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את הפטריות ומטגנים היטב. מוסיפים את השום, העגבניות והבזיליקום ומערבבים.
2. מבשלים כ-20 דקות על אש בינונית. מתבלים בפלפל שחור, מלח ואגוז מוסקט.
3. מוסיפים מיכל שמנת לרוטב שנוצר, מערבבים ומבשלים מספר דקות.
4. משמנים תבנית ומרפדים בעלי לזניה, יוצקים מעל רוטב ומפזרים מעל גבינות. ממשיכים כך עד תום הרוטב/ הגבינות.
5. מפזרים מעל גבינת עמק מגוררת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 40 דקות.

90 דקות 🕒

6 servings 6 🍴