

## לזניה קלה וטעימה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גביעים גבינת קוטג'
- כוסות שמנת מתוקה
- גרם גבינת גאודה מגוררת
- ביצה
- פחיות רסק עגבניות
- כפות תבלין פיצה
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח

### הכנה

1. מערבבים קוטג', שמנת, ביצים ו-100 גר' גבינת עמק בקערה.
2. בקערה נפרדת מערבבים רסק עגבניות, תבלין פיצה, מלח וסוכר ומוסיפים כוס מים חמים.
3. מניחים עלי לזניה על התבנית. מורחים שליש מתערובת הקוטג' ועליה את הרסק, מניחים שוב עלי לזניה וחוזרים על כך עוד פעמיים. על שכבת העלים האחרונה שופכים את רוטב העגבניות הנותר. מכסים בנייר כסף.
4. אופים ב-180 מעלות למשך בערך 45 דקות.
5. מוציאים מהתנור, מפזרים על הלזניה 100 גר' גבינת עמק ואופים עוד 15 דקות.

90 דקות

6 servings 6