

לזניה קפרזה עם בשמל, עגבניות ומוצרלה טרייה



רכיבים

- קילוגרם עגבניות מגורדות
- כפות שמן קנולה
- שיני שום
- כף רסק עגבניות
- לפי הטעם מלח
- כף סוכר לבן
- גרם חמאה
- כפות קמח לבן
- כוסות חלב
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אגוז מוסקט
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם גבינת מוצרלה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- עגבניות מגורדות (לשכבה העליונה)
- עגבניות שרי שרי (לשכבה העליונה)
- כדורים גבינת מוצרלה
- 1/2 2/1 זר בזיליקום

הכנה

1. להכנת רוטב העגבניות - שמים בסיר בינוני את העגבניות, שמן, שיני שום, רסק עגבניות, מלח וסוכר, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, ומבשלים על להבה נמוכה, תוך כדי ערבוב, עד שמגיעים לסמיכות הרצויה (כ- 20 דקות בערך).
2. להכנת הבשמל - ממיסים חמאה בסיר בינוני קטן, מוסיפים קמח ומערבבים דקה-שתיים.
3. תוך כדי ערבוב, מוסיפים את החלב, מתבלים ומביאים לרתיחה.
4. תוך כדי ערבוב, מבשלים עד להסמכה, מסירים מהאש, ומערבבים.
5. להרכבת הלזניה - מחממים תנור לחום של 190 מעלות.
6. מפזרים בתחתית התבנית (תבנית מלבנית 30*20 ס"מ) מעט רוטב עגבניות (4-5 כפות), ומניחים מעל עלי לזניה.
7. מפזרים מעל רוטב עגבניות ואז רוטב בשמל, ומעל מפזרים מעט גבינת מוצרלה, מניחים מעל שכבת עלי לזניה מפזרים רוטב עגבניות, רוטב בשמל, גבינת מוצרלה מגוררת, וחוזרים על הפעולה עוד פעמיים או שלוש (חשוב להשאיר רוטב בשמל לשכבה העליונה).
8. על שכבת עליהלזניה העליונה, יוצקים רוטב בשמל בלבד, מפזרים פרמזן, מסדרים מעל פרוסות עגבניות, עגבניות שרי חצויות וקרעים גסים מן המוצרלה הטרייה.
9. אופים כ- 35 דקות או עד שהלזניה מזהיבה קלות.
10. מפזרים בזיליקום טרי ומקררים מעט. מגישים חם. בתיאבון!

80 דקות

8 servings 8