

לזנייה בצל ואגוזים



רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- בצל גדולים, חתוכים לחצאי ירחים
- שיני שום פרוסות דק
- כפות שמן זית
- כפות חמאה
- מיכלים שמנת מתוקה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- קורט אגוז מוסקט טחון
- גרם אגוזי מלך קצוצים
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים את הבצל בשמן הזית ובחמאה, עד לשקיפות.
2. מוסיפים שום ומטגנים עד להזהבת הבצל.
3. מוסיפים מלח, פלפל, אגוז מוסקט ושמנת מתוקה ומביאים לרתיחה עדינה.
4. מורידים מהאש ומערבבים פנימה את אגוזי המלך.
5. יוצרים שכבות: עלי לזניה, מעליהם חצי מתערובת המילוי, שוב עלי לזניה ושוב חצי שכבת מילוי.
6. מפזרים מעל את הפרמזן ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 30 דקות.

45 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕