

## לזנייה גבינות חצילים וקישואים קלויים



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- זוקיני פרוסים
- חציל פרוסים
- 1/3 1/3 כפית מלח
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- 1/2 1/2 גביע גבינת קוטג'
- מיכל שמנת מתוקה 15%
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- כוס עגבניות מרוסקות
- כפות רסק עגבניות
- שן שום כתושה
- טיפה מלח
- 1/4 1/4 כפית פלפל שחור
- 1/3 1/3 כפית אורגנו
- כפית סוכר חום
- 3/4 3/4 כוס מים
- כפות שמן זית

### הכנה

1. מערבבים בקערה את הקישואים והחצילים בשמן הזית, וזורים מעל את גרגירי המלח גס.
2. מתחילים בצלייתם: על מחבת פסים לוחטת ללא שמן, מניחים את הירקות עד לצריבה יפה, קודם את כל הקישואים ואחר כך את החצילים. מוציאים ומניחים בצד.
3. מניחים בתבנית אפיייה מרובעת שכבה מדפי הלזניה כתחתית.
4. מניחים שכבת קישואים צלויים, ומעל מפוררים את הבולגרית בעזרת הידיים.
5. שוב, מניחים מעל שכבת דפי לזניה, ואחר כך שכבת חצילים וגבינה מפוררת.
6. כך לעשות שכבות עד לשכבת דפי לזניה אחרונה, שתהיה השכבה האחרונה.
7. בכלי נפרד יש מערבבים את הקוטג', השמנת, העגבניות המרוסקות, רסק העגבניות, השום, חלק מהגבינה הצהובה המגוררת, התיבול ומים במידה הרצויה לכם, הכל לבלילה אחידה.
8. מעל שכבת דפי הלזניה האחרונה יוצקים את הבלילה באופן שווה, כך שתכסה את הדפים.
9. מכסים את התבנית ברדיד אלומיניום.
10. מעבירים את התבנית לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך כ-60 דקות.
11. לפני סוף התהליך, מסירים את רדיד האלומיניום, מפזרים באופן יפה ושווה את הגבינה הצהובה המפוררת שנותרה, מחזירים לתנור עד להזהבה יפה של הגבינה והלזניה. בתיאבון!



8 servings 8

