

לזניה חצילים ופירה בטטות



רכיבים

- פחית עגבניות מרוסקות
- מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם גבינה צהובה מגורדת
- לפי הטעם גבינת מוצרלה מגורדת
- לפי הטעם גבינת פרמזן מגוררת מגורדת
- פנים של חציל גדולים
- בטטה גדולות
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש

הכנה

1. מבשלים בסיר את העגבניות המגורדות כחצי שעה עד שהן מאבדות את הטעם החמוץ,
2. מוסיפים את מיכל השמנת ומביאים לרתיחה. משאירים על אש נמוכה, שהרוטב ישאר קצת מיימי.
3. בנתיים מטגנים פרוסות חציל ושומרים בצד, ושולקים את הבטטות. לאחר שהן התרככו עושים מהן פירה ומוסיפים מעט חמאה.
4. כשהכל מוכן מסדרים בתבנית (3 אינגליש קייק או גדולה) את דפי הלזניה (לא מבושלים). בעזרת מצקת שמים מעט מהרוטב רק לכיסוי הדפים, מוסיפים שכבה של חצילים, שכבה של פירה ומפוררים את כל הגבינות. חוזרים על הפעולה עם עוד 2 שכבות.
5. מכניסים לתנור שחומם מראש ומורידים ל-180 מעלות עד להזהבה.

80 דקות

10 servings 10