



רכיבים

- חבילה עגבנייה חתוכות לקוביות, שימורים
- 1/2 2/1 חבילה רסק עגבניות
- בצל קצוץ
- כפות שמן זית
- כפית שום כתוש
- לפי הטעם אורגנו
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כוס גבינה צהובה מגורדת
- גביע גבינת קוטג'
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- מיכל שמנת מתוקה
- קוביות אורגנו
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש

הכנה

1. בשני סירים נפרדים מבשלים את שני סוגי הרטבים.
2. לרוטב העגבניות: מתחילים בטיגון עד הזהבה של הבצל בשמן זית, ומוסיפים את שאר החומרים. *ניתן להמיר את השום הכתוש בשתי שיני שום. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
3. לרוטב השמנת: מבשלים מעט עד לכמעט רתיחה, את כל המרכיבים עד שהגבינה הצהובה נמסה.
4. בתבנית משומנת מוזגים מרוטב העגבניות, ומניחים מעל שכבה ראשונה של עלי לזניה. מוזגים מעל שוב רוטב עגבניות ומניחים עלי לזניה, מסדרים אותם בהתאם לגודל התבנית ואם צריך שוברים מעט. בשכבה הבאה מוזגים שכבת גבינה ושמנת, ומניחים מעל עלי לזניה וכן הלאה, פעם גבינה ופעם רוטב עגבניות.
5. בשכבה האחרונה העליונה, משתדלים לסיים עם רוטב השמנת, מפזרים מעל גבינה מגורדת ומעט שמן זית.
6. עוטפים בנייר כסף, ומכניסים לתנור לחימום של 20-30 דקות. בתיאבון!

60 דקות 🕒

8 servings 8 🍴