לזַניה ברוטב עגבניות

רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- כף שמן קנולה
- בצל גדול, קצוץ
- שיני שום
- מיכל רסק עגבניות
- פחית שימורי עגבניות 800 גרם
- 1/2 2/1 כוס יין אדום (לא חובה)
- כף סוכר לבן
- לפי הטעם בזיליקום קצוצים דק
- לפי הטעם תימין (לא חובה)
- כף 'מנק' עגבניות 100% רכיבים טבעיים 400 גר
- לפי הטעם מלח
- גרם חמאה
- כפות קמח לבן
- גרם גבינת מוצרלה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
- כוסות חלב
- גרם גבינת פרמזן מגוררת

הכנה

1. בלהכנת רוטב העגבניות - בסיר גדול מטגנים את הבצל עד להשחמה, כשהוא משחים מוסיפים את השום ומערבבים.
2. מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים עם הבצל והשום.
3. מוסיפים את העגבניות החתוכות, היין, הסוכר, אבקת תיבול עגבניות, בזיליקום והתימין ומערבבים.
4. מבשלים את הרוטב עד לרתיחה ואז מנמיכים את האש לחום הנמוך ביותר, ועוברים להכין את הבשמל.
5. להכנת הבשמל - ממיסים את החמאה בסיר בינוני.
6. כשהחמאה נמסה מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב עד שכל הקמח נספג בחמאה.
7. מוסיפים בהדרגה את החלב. בכל פעם מוסיפים מעט ומערבבים וכך מונעים היווצרות של גושים, עד לקבלת תערובת אחידה.
8. מוסיפים מלח פלפל ואגוז מוסקט ומבשלים את הרוטב תוך כדי ערבוב, עד שהרוטב מסמיך.
9. להרכבת הלזניה - מחממים את התנור לחום של 180 מעלות בטורבו.
10. יוצקים לתחתית התבנית (תבנית מלבנית בגודל של 25×35) מעט רוטב בשמל ומפזרים אותו היטב.
11. מניחים שכבה של עלי לזניה.
12. יוצקים מעל שכבה של רוטב עגבניות, מעליה שכבה של רוטב בשמל ומפזרים מעט מהגבינות המגוררות.
13. חוזרים על התהליך עד למילוי התבנית.
14. את החלק העליון, מכסים בכל רוטב הבשמל שנותר ומפזרים אותו באופן אחיד על גבי עלי הלזניה, מכסים את רוטב הבשמל בגבינות.
15. אופים את הלזניה במשך כ-30 דקות, אם החלק העליון של הלזניה משחים ניתן לכסות אותה בנייר כסף או לחלופין להנמיך מעט את חום התנור.

90 דקות

8 servings 8