

לזניה לעצלנים



רכיבים

- חבילה אטריות רחבות אסם 400 גרם
- גביע גבינת קוטג'
- ביצה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כף אורגנו
- פרוסות גבינה צהובה פרוסה

הכנה

1. להרתיח מים בסיר עם כפית מלח. להכניס את האטריות ולבשל 10 דקות.
2. לשטוף את האטריות במים קרים. להכניס בחזרה לסיר ולהוסיף את כל החומרים פרט לגבינה הצהובה ולערבב.
3. לקחת תבנית פיירקס, למרוח במרגרינה ולהכניס את כל התערובת. לקחת את הגבינה הצהובה ולשים על התערובת.
4. להכניס לתנור בחום בינוני ל30 דקות . הלזניה מוכנה כאשר הגבינה מזהיבה.

50 דקות

6 servings 6