



רכיבים

- פחית עגבניות מרוסקות
- בצל קצוץ דק
- ביצים
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגוררת
- גבינת קוטג'
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- שיני שום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- קורט סוכר לבן
- כף אורגנו

הכנה

1. הכנת רוטב העגבניות: למחבת עם שמן זית מוסיפים בצל קצוץ דק ומטגנים עד הזהבה.
2. מוסיפים עגבניות מרוסקות וממשיכים לבשל על אש בינונית.
3. כותשים את שתי שיני השום ומוסיפים לרוטב.
4. מוסיפים מלח, סוכר, פלפל שחור ואורגנו לפי הטעם.
5. ממשיכים לבשל את התערובת עד לנקודת רתיחה, ולאחר מכן מורידים מן האש.
6. על מנת לקבל את המרקם המושלם והאחיד ללזניה יש לטחון את הרוטב במעבד מזון.
7. הכנת תערובת הגבינה: מערבבים בקערה את הביצים, הקוטג' ו-50 גרם גבינת פרמזן.
8. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם הרצוי.
9. הרכבת הלזניה: בתבנית מרובעת, מסדרים שכבה של אטריות שיכסו את כל התבנית.
10. יוצקים מתערובת הגבינה ומרוטב העגבניות (שליש מכל אחד) ומשטחים באופן שווה ואחיד על אטריות הלזניה.
11. מכסים בשכבה לא דחוסה של גבינת הפטה.
12. באותו הסדר של השלבים הקודמים חוזרים פעמיים נוספות, ולסיום מפזרים את מה שנשאר מגבינת הפרמזן.
13. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום ואופים בחום של 180 מעלות למשך 20 דקות.
14. מורידים את נייר האלומיניום וממשיכים לאפות את הלזניה 20 דקות נוספות.
15. מגישים חם ונהנים מלזניה כפרית משובחת!

