בישולים

לזְניה לפסח

רכיבים

- ביצה טרופה
- גרם גבינת ריקוטה כשרה לפסח
- גרם גבינת קוטג'
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת כשרה לפסח
- מצה שלמות
- חבילה רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפית בזיליקום
- בצל קטן חתוך לקוביות
- 1/2 2/1 כפית אורגנו
- גרם פטריות שמפיניון חתוכות
- שיני שום מעוכות
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם שמן זית
- 1/4 4/1 כפית מלח

הכנה

1. מרטיבים את המצות, ומניחים על נייר סופג.
2. מערבבים ביצים, מוסיפים את גבינת הריקוטה והתבלינים. *ניתן להמיר את הריקוטה בגבינת קוטג', לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
3. משמנים תבנית בשמן זית, משטחים את רוטב העגבניות על התבנית וממשיכים כך: מעל הרוטב, מניחים מצה, שוב רוטב, תערובת גבינה, מוצרלה מגורדת, חלק מהפטריות והבצל, וכך הלאה.
4. אם אפשר, לאחר כל שכבה רצוי להוסיף מעט גבינה צהובה קשה.
5. אופים בחום של 175 מעלות לערך במשך כ-45 דקות. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6