

לזניה פשוטה וטעימה



רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- חבילות גבינת קוטג' או 9%
- ביצה
- חבילה עגבניות מרוסקות קטנה
- שן שום כתוש כתושה
- טיפה אורגנו
- כפית מלח לפי הטעם
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור לפי הטעם
- גרם גבינה צהובה מגוררת

הכנה

1. מערבבים את הקוטג' עם הביצים. מוסיפים מלח ופלפל שחור לפי הטעם.
2. בקערה נפרדת: מערבבים רסק עגבניות, שום, אורגנו\בזיליקום (לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), מלח ופלפל, מוסיפים מים עד שנהיה רוטב אחיד ומעט סמיך.
3. משמנים תבנית פיירקס, שמים שכבה של עלי לזניה, מעליה חצי מכמות הקוטג', מעל - חצי מכמות הרסק ומעל כל זה, מעט גבינה צהובה. חוזרים על התהליך שנית מבלי לשים גבינה צהובה למעלה.
4. אופים כ-40 דקות בחום 150 מעלות צלזיוס.
5. לאחר מכן, שמים את יתרת הגבנ"צ ואופים עוד 7 דקות עד שמבעבע. בתיאבון!

10 servings 10