בישולים

לזָניה

רכיבים

- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- כפית אורגנו
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- גביעים גבינת קוטג'
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם גבינה צהובה מגוררת

הכנה

1. שופכים לקערה את רוטב העגבניות, אורגנו, רבע כוס מהשמנת המתוקה ומערבבים עד לקבלת רוטב ורוד.
2. מניחים בקערה השניה את הקמח וחצי כוס מהשמנת המתוקה ומערבבים עד אשר אין גושים. אם נוצרים גושים מועכים אותם על דפנות הקערה.
3. מוסיפים את הביצים, קוטג' ,מלח ופלפל ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. בעזרת מבוגר, מחממים תנור לחום בינוני של 180 מעלות.
5. מפזרים בצורה אחידה על תבנית האפייה, 4 כפות מרוטב העגבניות. מסדרים על הרוטב 6 עלי לזניה זה לצד זה כך שיכסו את כל התבנית.
6. שופכים את תערובת הגבינה על עלי הלזניה ומורחים אותה בעזרת גב הכף בצורה אחידה. מסדרים 6 עלי לזניה זה לצד זה כך שלא רואים את שכבת הגבינה.
7. שופכים על עלי הלזניה את רוטב העגבניות ומפזרים בצורה אחידה. מסדרים 6 עלי לזניה זה לצד זה כך שלא רואים את הרוטב.
8. שופכים על עלי הלזניה את השמנת שנותרה במיכל. דואגים שהשמנת תרטיב את כל עלי הלזניה. מפזרים את הגבינה הצהובה על העלים.
9. בעזרת מבוגר, מכניסים את התבנית לתנור ואופים את הלזניה 30 דקות, או עד אשר הגבינה נמסה וצבעה הופך לזהוב.

50 דקות

6 servings 6