

לזניה תרד בקלי קלות



רכיבים

- 2/1 1/2 חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- גרם גבינה לבנה 5%
- ביצה
- גרם תרד טריים שטופים וקצוצים דק
- צנצנת רוטב עגבניות מוכן ללזניה
- פרוסות גבינה צהובה
- עלים בזיליקום טריים או קצוצים או כף מיובשים טחונים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים בקערה גדולה את הגבינה עם הביצים. מתבלים במלח ובפלפל ומוסיפים את עלי התרד והבזיליקום.
2. בתבנית פיירקס מלבנית גדולה מסדרים שכבה של עלי לזניה.
3. מרטיבים אותם ב1/4 כוס מים. מעל משטחים 1/3 מרוטב העגבניות ו1/3 מתערובת הגבינה.
4. שוב מסדרים שכבת עלי לזניה ושוב עגבניות וגבינה. חוזרים על שלבים 3 פעמים.
5. מעל הכל מסדרים שכבת פרוסות גבינה צהובה 5%.
6. מכסים את התבנית בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות. אופים עד שעלי הלזניה מתרככים לגמרי, כ-40 דקות ומגישים חם.

75 דקות

15 servings 15