



רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- חציל פרוס דק לאורכו
- קישוא פרוסים דק לאורכם
- כפות שמן זית
- עלים תימין
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- גרם חמאה
- כפות קמח לבן
- כוסות חלב
- לפי הטעם פלפל שחור טחון
- קורט אגוז מוסקט טחון טחון
- 1/2 2/1 כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- 1/2 2/1 כוס גבינת מוצרלה מגוררת מגוררת
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. ממיסים חמאה בסיר קטן. מוסיפים קמח ומערבבים, כשהוא נספג בחמאה ונוצרת רביכה יוצקים חלב ומערבבים תוך כדי רתיחה שלוש דקות עד לקבלת רוטב קרמי וסמיך. מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט טחון.
2. מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
3. מכינים ירקות אנטיפסטי: מניחים פרוסות חציל וזוקיני בתבניות בשכבה אחת. מברישים בשמן זית ומתבלים בתימין, מלח ובפלפל.
4. אופים במשך 20 דקות או עד להזהבה.
5. משמנים תבנית ומסדרים שכבות לסירוגין עלי לזניה בשכבה אחת אחידה, מצקת רוטב עגבניות, פרוסות חצילים בשכבה אחת אחידה, מעט פרמזן, פרוסות עגבנייה בשכבה אחת אחידה, מצקת רוטב בשמל, פרוסות זוקיני בשכבה אחת אחידה, רוטב עגבניות וחוזר חלילה. מסיימים ברוטב עגבניות ומפזרים עליו מעט בשמל, פרמזן ומוצרלה. מכסים ברדיד אלומיניום.
6. אופים כ-35 דקות עד שעלי הלזניה רכים, מסירים את הכיסוי ואופים עשר דקות נוספות עד להשחמה.
7. מניחים ללזניה להתייצב כ-חמש עשרה דקות לפני הפריסה. אם רוצים לחתוך קוביות מושלמות, מקררים את הלזניה לגמרי, חותכים ומחממים שוב בתנור חם.
8. מפזרים על המאפה (בנוסף לגבינות) 1/2 כוס קרוטונים אפויים לסלט של אסם.

70 דקות ⌚

12 servings 12 🍴