

## לזניה פרגיות שלמות



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- נתח פרגית
- כפית מלח
- כפיות פלפל שחור
- כפית בהרט
- קורט קינמון טחון
- כרישה
- בצל
- גבעולים שורש סלרי
- גבעולים כוסברה קצוצה קצוצה (כחופן)
- גבעולים כוסברה קצוצה קצוצה (כחופן)
- כוסות עגבנייה שרי
- כף דבש
- כף מלח (לבישול עלי הלזניה)
- זר בצל ירוק קצוץ גס
- כף קמח
- כפות שמן זית

### הכנה

1. קוצצים את הפרגיות לקוביות של 1 ס"מ.
2. פורסים את הבצלים לאורך, ומטגנים אותם במעט שמן זית.
3. פורסים את הכרישה לגפרורים ומוסיפים לבצל.
4. קוצצים את הסלרי ומוסיפים.
5. מטגנים הכל יחד טוב טוב ומזיזים הצידה לשולי הסיר.
6. בקערה נפרדת מערבבים את הפרגיות עם 1 כפית מלח, 2 כפיות פלפל שחור, 1 כפית בהרט ומעט קינמון.
7. מוסיפים לסיר ומטגנים היטב, עדיין לא לערבב עם הירקות שבסיר. מזיזים את הסיר כך שהאש תהיה מתחת לפרגית ופחות בצד של הבצלים.
8. כשהפרגיות שחומות יפה, מוסיפים את הדבש.
9. מערבבים ומוסיפים את הפטרוזיליה והכוסברה. מערבבים היטב ומצננים.
10. בינתיים מחממים תנור לחום של 180 מעלות עליון תחתון.
11. פורסים את עגבניות השרי לאורך, מוסיפים שמן זית ומלח גס ומכניסים לתנור לייבוש קל, בערך 20 דקות. לא לייבש לגמרי, אנחנו רוצים את המיץ.
12. מרתיחים סיר רחב של מים עם 1 כף מלח ומעט שמן זית. מכניסים את עלי הלזניה אחד, אחד (לא יחד, כדי שלא נקבל גוש בלתי ניתן להפרדה).
13. מבשלים חצי בישול, שזה גמיש אבל לא אכיל עדיין. מסננים תחת ברז מים קרים ומפרידים את העלים עוד כשהם חמימים. מעבירים לצלחת רחבה עם שמן זית כדי שלא ידבקו לנו בהמשך.
14. מתחילים להרכיב בתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ: זה יוצא בעצם 2 2/1 שכבות, כך תחלקו את המילוי שלא יגמר לכם לפני השכבה העליונה. בתחתית הכלי מסדרים שכבת עלי לזניה, מעליה בצל ירוק מעליו פרגיות ואז עגבניות ככה נקודות, נקודות.

15. מכסים בעלים, ואז פרגיות עגבניות ושוב בצל. את השכבה העליונה של העלים מסדרים ברישול, מעליה מפזרים את שאריות הפרגית ושאריות העגבניות.

16. בקערה מערבבים  $1 \frac{1}{2}$  כוסות מים, 1 כף קמח ומעט שמן זית. טורפים היטב שלא יהיו גושים ושופכים על הלזניה.

17. אופים עם כיסוי כשעה, לאחר שעה מסירים את הכיסוי ונותנים לשכבה העליונה של הלזניה להשחים יפה.

18. המשחק הזה של הקריספי והרך זה גן עדן. אגב, הכי כיף לאכול את הלזניה בידיים פשוט למשוך עלה אחר עלה ספוג ברוטב והפתעות.

120 דקות