

## לזניה מלנזנה קלאסית



### רכיבים

- צננת פרפקטו רוטב פסטו עגבניות מיובשות וחצילים 340\*12 גרם
- כוס רסק עגבניות
- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- כפית מלח
- כפות אורגנו טרי
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת (אופציה טבעונית - גבינת גאודה טבעונית מגוררת)
- עגבנייה שרי פרוסות לטבעות
- גרם חמאה (אופציה טבעונית - תחליף חמאה טבעוני)
- כפות קמח
- 1/2 2/1 כוסות חלב (אופציה טבעונית - משקה שקדים טבעוני)
- 1/4 4/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור

### הכנה

1. ממיסים בסיר את החמאה ומוסיפים מלח פלפל וקמח, מערבבים בעזרת כף עץ ומוסיפים חלב בהדרגה תוך כדי ערבוב עם מטרפה עד לסמיכות הרצויה ומסירים מהאש.
2. בקערה מערבבים עגבניות מרוסקות ואת רוטב הפסטו, עגבניות מיובשות וחצילים (מלנזנה).
3. בתבנית בינונית מניחים שתי כפות מרוטב המלנזנה והעגבניות ומניחים ומרפדים בעלי לזניה.
4. מניחים מרוטב הבשמל ומעל רוטב המלנזנה ומפזרים מוצרלה.
5. חוזרים על הפעולה שנית.
6. מסיימים בדפי לזניה ומעליהם רוטב מלנזנה, גבינת מוצרלה. מקשטים בפרוסות עגבניות שרי.
7. אופים בתבנית מכוסה כ- 20 דקות בתנור שחומם ל- 180 מעלות.
8. לאחר 20 דקות מסירים את הכיסוי ואופים 10 דקות נוספות עד לשיזוף.
9. מפזרים עלי בזיליקום להגשה.

60 דקות

6 6