

לזניה מטוגנת



רכיבים

- פרפקטו דפי לזניה חדש מבושלים לפי ההוראות בגב האריזה
- גביע גבינת ריקוטה
- ביצים
- שיני שום כתושות
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- כוס קמח
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- ביצים טרופות
- כוסות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס רוטב עגבניות ובזיליקום (להגשה)

הכנה

1. בקערה בינונית מערבבים יחד את גבינת הריקוטה, ביצה ושום ומתבלים במלח ופלפל.
2. מניחים את עלי הלזניה על משטח העבודה, מורחים בבילית הריקוטה על כל עלה, ומפזרים מוצרלה.
3. מקפלים כל עלה לזניה ליצירת מלבן. מעבירים לנייר אפייה ומקפידים למשך חצי שעה.
4. מניחים קמח בקערה, פירורי לחם בקערה נוספת וביצים טרופות בקערה שלישית, ומחממים שמן חצי עמוק במחבת.
5. טובלים את הלזניה הקפואה בקמח, לאחר מכן בביצים הטרופות ולסיום בפירורי הלחם. חוזרים על הפעולה עם יתר הלזניה.
6. מטגנים את הלזניה עד להזהבה, כ-2-3 דקות מכל צד. מוציאים ומניחים על נייר סופג או על רשת. חוזרים על הפעולה עם היתר.

30 דקות

5 10