

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!



שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אילוז לזניה גבינות עם פטריות



6 סועדים



בסיום לשים קצת
בזיליקום מעל הגבינה
הצהובה



שעה
וחצי



המרכיבים:

חבילת עלי לזניה
6 שיני שום קצוצות
800 גרם עגבניות מרוסקות לקוביות
2 כפות רסק עגבניות (אני שמה קצת יותר)
קופסת פטריות שמפניון משימורים
1 בצל קצוץ
2 כפות שמן זית
1 מיכל שמנת מתוקה
חצי מיכל שמנת לבישול
גבינה צהובה מגוררת
כף סוכר
2 קופסאות קוטגי
מלח ופלפל שחור לפי הטעם
אורגנו טרי

אופן הכנה:

מחממים את התנור ל-170 מעלות.
משמנים סיר עמוק ומטגנים את הפטריות על להבה גדולה תוך כדי ערבוב עד שכל הנוזלים מתאדים.
מוסיפים את שמן הזית, הבצל, השום ומקפיצים שתי דקות נוספות.
מוסיפים את העגבניות, מביאים לרתיחה, תוך כדי

ערבוב. מוסיפים את רסק העגבניות, הסוכר, המלח,
הפלפל והאורגנו לפי הטעם.
מוסיפים את השמנת המתוקה ומבשלים עוד כ-3-2
דקי על להבה נמוכה.
משמנים תבנית, מסדרים 4 עלים של לזניה ועליה
שכבה נדיבה של רוטב וכמה כפות קוטגי לפי העין
מוסיפים עוד 4 עלי לזניה ועליהם שוב רוטב ושכבה
נוספת של עלים.
מכסים בכמות נדיבה של רוטב כך שהלזניה מכוסה
היטב. מפזרים את הגבינה המגוררת מעל.
אופים בתנור בטמפרטורה של 170 מעלות למשך 35
-40 דקות.

