

שקוּלוֹת טָעִים  
עִם טָרָה!  




# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת וידר לזניה



30-40 דק'



# המרכיבים:

2 חבילות עלי לזניה  
2 רסק עגבניות  
בצל לבן גדול קצוץ  
5-6 עגבניות חתוכות לקוביות  
3 שיני שום כתושות  
6 שמנת מתוקה/בישול  
1/4 כוס יין לבן  
אגוז מוסקט טחון  
גבינה צהובה מגורדת קופסא גדולה  
מלח  
פלפל

# אופן הכנה:

אופן ההכנה:  
בסיר  
מטגנים בצל בשמן עד שניהיה שקוף  
מוסיפים את השיני שום הכתושות ומערבבים דקה  
שתיים  
מוסיפים את העגבניות החתוכות ומבשלים 10-12  
דקות תוך כדי ערבוב מידי פעם לאידוי הנוזלים של  
העגבניה  
מוסיפים את הרסק עגבניות מערבבים ואז מוסיפים

את השמנת המתוקה

היין

והתבלינים

מסדרים בתבנית עלי לזניה

שופכים קצת מהרוטב ומפזרים מעל גבינה מגורדת

ואז שוב שכבה של עלים, רוטב גבינה ועוד שכבה

עלים, רוטב, גבינה סה"כ 3 שכבות

מכניסים לתנור על 200-250.

ניתן לבשל את העלים לפני בכדי לזרז את זמן

האפיה.

