

שקויות טעים עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת כנפי
הלזניה המושלמת! ☑**



6



60 דק



המרכיבים:

לרוטב עגבניות:

חצי קילו עגבניות מקולפות וקצוצות

3 כפות שמן זית

כף סוכר

שתי שיני שום כתוש

2 גבעולי בזיליקום - טרי!!

מלח

פלפל.

למלית גבינות :

500 גרם גבינת ריקוטה או 2 גביעי קוטג(טרה כמובן

(☒

ביצה אחת

מלח

פלפל שחור

200 גרם מוצרלה מגוררת

100 גרם פרמזן מגורר.

לטופ:

דפי לזניה

גבינת עיזים פרוסה לעיגולים

30 גרם חמאה טרה

2 כפות קונפלור

כוס וחצי חלב טרה

אגוז מוסקט , מלח ופלפל

אופן הכנה:

ממיסים חמאה מוסיפים את הקונפלור, מוסיפים את החלב מערבבים טוב (לדאוג שלא יהיו גושים !!) מבשלים עד שהרוטב מסמיך ! מכינים את מלית הגבינות: מערבבים ריקוטה או קוטג' עם ביצה, מלח ופלפל וחצי מכמות המוצרלה המגוררת.

מרכיבים את הלזנייה: יוצקים כף רוטב עגבניות לתחתית התבנית, מניחים שלושה עלים זה לצד זה, מעליהם מעט רוטב עגבניות, מלית גבינות, מעט מוצרלה ופרמזן מגוררות ושוב עלי לזנייה, רוטב עגבניות, פרוסות מעגבנייה אחת, עלי בזיליקום, גבינות וחוזר חלילה. בשכבת העלים האחרונה שמים את הרוטב הסמיך שלנו, ופרוסות של גבינת עיזים ועלי בזיליקום, מוצרלה ופרמזן מגוררות. מחממים תנור ל200 מעלות .

מכסים את הלזנייה בנייר אפייה ומעליו רדיד אלומיניום ואופים כ-20 דקות עד שזה שמבעבע יפה ומזלג שננעץ חודר את כל השכבות. מסירים את הכיסוי ואופים עוד 10 דקות עד להשחמה. עדיף לחכות כמה דקות עד שהלזנייה תתקרר. בתאבון !!