

שקווצות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אבגוסט הלזניה גבינות של ג'סיקה



5-6



כשהלזניה יוצאת מהתנור לפזר מעל תבלין פיצה / זעתר



15 דקות



המרכיבים:

- 1 חבילה דפי לזניה
- 1 רסק עגבניות
- 1 כפית שום כתוש
- 2 כפות שמן זית
- 1 כפית כמון
- 1 כפית סוכר
- עלי בזיליקום טרים
- 1 גבינה מגורדת טרה
- 1 קרם גבינת שמנת טרה
- 1 בולגרית טרה
- חמאה טרה
- 2 שמנת לבישול טרה
- מלח
- פלפל

אופן הכנה:

להכנת הרוטב :
בסיר נשים שמן זית, שום, רסק עגבניות, כמון, מלח
ופלפל, שמנת לבישות וכ20 גרם חמאה נוסיף חצי
כוס מים (כוס חד פעמי קר) לבשל כ5 דקות על אש
בינונית ולכבות .
בתבנית פיירקס נסדר שכבה אחת של דפי לזניה

ובעזרת כף נתחיל לכסות את השכבה הראשונה
ברוטב עגבניות ,

נפזר בנדיבות גבינה מגורדת, קוביות בולגרית ועלי
בזיליקום ונחזור על אותה הפעולה ע"מ ליצור שכבות

,
כשהגענו לשכבה האחרונה נשפוך מעל חצי מיכל
שמנת לבישול ונכסה את כל התבנית בגבינה מגורדת
נכניס את התבנית לתנור על 180° ל 30 דקות .
בתאבון .

