

לזניה איטלקית מוקרמת בנוסחה מיוחדת

מעדן איטלקי לארוחה חלבית חגיגית ומושקעת, כזו שיש בה מעט יותר... לזניה מפתיעה ברוטב עשיר, מעודן, מתובל ומלא בטעם נפלא!

רכיבים:

- 1 חבילה דפי לזניה
- 200 גרם גבינה צהובה פרוסה
- 1/2 כוס זיתים ירוקים פרוסים

לרוטב:

- 1 בצל בינוני
- 200 גר' רסק עגבניות
- 2 מיכלי שמנת מתוקה
- 2 שיני שום כתושות
- כפית שטוחה מלח
- 2 כפות סוכר
- קורט פלפל שחור
- 7 עגבניות שרי פרוסות (2 עגבניות בינוניות)
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 כפית אורגנו
- 150 גר' קוטג'
- 1 ביצה

אופן ההכנה:

לטגן את הבצל בסיר עם מעט שמן, עד שנהיה שקוף. תוך כדי בישול על להבה בינונית להוסיף את שאר רכיבי הרוטב, מלבד הביצה, ולערבב היטב. הרוטב חייב להיות דליל (בדומה למרק), לשם כך ניתן להוסיף חלב, לתקן עם סוכר ומלח ולערבב היטב. להוריד את הסיר מהאש ולצנן ואז להוסיף את הביצה ולערבב היטב.

אופן הרכבת הלזניה:

בתבנית, מעל נייר אפיה לסדר את דפי הלזניה זה לצד זה ומעליהם לשפוך רוטב בנדיבות ולפזר זיתים. לסדר מעל עוד קומה של דפי לזניה ומעליהם שוב רוטב וזיתים, ושוב - דפי לזניה, רוטב וזיתים ומעל לפרוס גבינה צהובה ושוב מעל, דפי לזניה, רוטב, זיתים וגבינה צהובה. (סך הכל 4 קומות, כשעל שתי העליונות יש תוספת של גבינה צהובה) לכסות עם נייר כסף ולאפות במשך שעה על חום 180 טורבו.