

פרטי המתכון

מצרכים:

חבילה של עלי לזניה 1
שמנת לבישול השף הלבן 2
חבילה של רסק עגבניות 260 גר 1
גרם גבינה צהובה מגורדת 200
(בצל גדול (או שניים למי שאוהב בצל 1
קופסא של גבינת שמנת 1
עגבניות 2
בטטות קטנות 2
מלח
פלפל
כפית אבקת עוף

לזנית בטטות ובצל ברוטב רוזה - אופן הכנה

מחממים את התנור על חום של 200 מעלות
על נייר אפייה מניחים את הבטטות שיצלו (כמו שצולים חציל) עד שהקליפה משחימה ונפרדת מהבטטה
מוציאים את הבטטות מהתנור ונותנים להן להתקרר

חותכים את העגבניות לריבועים ואת הבצל לעיגולים
מחממים במחבת כפית שמן זית וצולים קלות את העגבניות והבצל מוסיפים להם את השמנת ואת רסק
העגבניות ומערבבים עד לקבלת תערובת ורודה כזו נותנים לזה לרתוח ולעגבניות לימוס מעט בתבשיל ואז
מוסיפים כפית אבקת מרק מלח ופלפל לפי הטעם

ועכשיו ללזניה משמנים תבנית חד פעמית בגודל בינוני במעט שמן זית פורסים על התבנית לפי הכמות
שבחרים אני שמה שש ריבועים בדרך כלל, מתחילים בשכבה דקה של גבינת שמנת טבעית על הלזניה
פורסים את הבטטות לעיגולים של 1 סמ' ומניחים על גבינת השמנת, לאחר מכן לוקחים מהרוטב וזולפים על
הבטטות והשמנת זורקים מעל גבינה צהובה ושמים עוד שכבה של עלי לזניה חוזרים על הפעולה שוב עוד שתי
שכבות כאלו. סוגרים בעוד שכבה של עלי לזניה מעל שופכים את כל הרוטב שנותר ומעל את השארית
מהגבינה הצהובה. למי שאוהב אפשר להוסיף גם מוצרלה או פרמזן ומכניסים לתנור לרבע שעה בערך עד
שהגבינה למעלה נמסה ומשחימה מעט
.... מאוד משמין ומאוד טעים בתיאבון