סדנה־לי

לזניה חלבית עם גבינות ועגבניות: מתכון לאירוח משפחתי

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**55 דקות**	**שעה ו־30 דקות**

מצרכים

- ☐ 250 גרם דפי לזניה שאינם דורשים בישול מוקדם, או הכמות הדרושה ל־3 שכבות
- ☐ 700 גרם עגבניות מרוסקות או פסאטה
- ☐ 200 מ״ל מים
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כפית אורגנו יבש
- ☐ חצי כפית מלח ורבע כפית פלפל שחור
- ☐ 500 גרם גבינת ריקוטה
- ☐ 250 גרם מוצרלה מגורדת
- ☐ 50 גרם פרמזן מגורדת

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים תנור ל־180 מעלות בחום עליון ותחתון. מערבבים עגבניות, מים, שמן, שום, אורגנו, מלח ופלפל. בקערה אחרת מערבבים ריקוטה עם 150 גרם מהמוצרלה ו־25 גרם מהפרמזן.

2. **שלב 2**
   מורחים מעט רוטב בתחתית. מסדרים שכבת דפים בלי חפיפה עבה, ומחלקים את יתר הרוטב לשלוש מנות. שוברים דפים לפי הצורך כדי להתאים לתבנית.

3. **שלב 3**
   על השכבה הראשונה מורחים מנת רוטב וחצי מתערובת הגבינות. מניחים שכבת דפים שנייה, מנת רוטב ואת יתר הגבינות. מסיימים בדפים, יתרת הרוטב ו־100 גרם מוצרלה ו־25 גרם פרמזן שנשמרו.

4. **שלב 4**
   מוודאים שכל הפינות מכוסות ברוטב ומכסים היטב בנייר אלומיניום. אופים 40 דקות, מסירים כיסוי ואופים עוד 10–15 דקות עד הזהבה. סכין צריכה לחדור בקלות דרך הדפים במרכז.

5. **שלב 5**
   אם הפסטה עדיין קשה, מוסיפים מעט מים חמים בשולי התבנית, מכסים וממשיכים לאפות. כשהמנה מוכנה מניחים לה לנוח 15 דקות לפני חלוקה.