סדנה־לי

לזניה קטו מקישואים עם ריקוטה ומוצרלה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**25 דקות**	**50 דקות**	**שעה ו־30 דקות**

ציוד: תבנית 20×30 ס״מ ושתי תבניות תנור

מצרכים

- ☐ 900 גרם קישואים או זוקיני
- ☐ 250 גרם ריקוטה
- ☐ 150 גרם מוצרלה מגוררת
- ☐ ביצה L
- ☐ 300 גרם עגבניות מרוסקות ללא תוספת סוכר
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־200 מעלות. פורסים קישואים לאורך לפרוסות בעובי 4 מ״מ, מברישים בכף שמן ומסדרים בשכבה אחת בשתי תבניות.
2. צולים 15–20 דקות עד שהפרוסות גמישות ומעט זהובות. סופגים נוזלים בנייר מטבח ומנמיכים תנור ל־180 מעלות.
3. מבשלים עגבניות, כף שמן, שום ואורגנו כ־10 דקות עד להסמכה. מערבבים בנפרד ריקוטה, ביצה, מחצית המוצרלה, מלח ופלפל.
4. מורחים מעט רוטב בתבנית, מניחים קישואים, מחצית מלית ורוטב. חוזרים על השכבות ומסיימים בקישואים, רוטב ויתרת המוצרלה.
5. אופים 30 דקות, עד בעבוע ו־74 מעלות במרכז המאפה. ממתינים 15 דקות לפני חיתוך כדי שהשכבות יתייצבו.