

לזניה פיטריות וקוטג'.

כמות המתאימה ל 6-7 מנות.

רכיבים:

2 בצלים בינוניים קצוצים

2 כפות שמן זית

1 סלסלת פטריות שמפיניון טריות חתוכות לפרוסות

500 גרם גבינת קוטג'

2 ביצים

½ כפית אורגנו

5 עלי ריחן קצוצים (בזיליקום)

1 עגבנייה רכה חתוכה לקוביות קטנות

200 גר' רסק עגבניות

1 כוס מים

5 שיני שום כתושות

6 עלי לזניה מוכנים לאפייה

1 כוס גבינה צהובה מגוררת

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מחממים שמן במחבת רחבה ומטגנים את הבצל הקצוץ. מוסיפים את הפטריות ומאדים כ-3-4 דקות.
2. בקערה נפרדת מערבבים את קוטג' עם הביצים, מוסיפים את הפטריות והבצל ומתבלים במלח ופלפל.
3. מערבבים את העגבנייה עם רסק העגבניות והמים, מוסיפים את השום ושאר התבלינים: אורגנו, ריחן ומעט מלח נוסף.
4. יוצקים לכלי אפיה כ-2-3 כפות מהרוטב המוכן ועליו משטחים שלושה העלי לזניה. יוצקים מעליהם את תערובת הגבינה והפטריות ומעליה את רוטב העגבניות. משטחים מעל שכבה נוספת של עלי לזניה ויוצקים את יתר הרוטב כך שיצפה בשכבה אחידה.
5. אופים בתנור שחומם מראש בחום של 180 מעלות למשך 20 דקות.
6. מוציאים מהתנור, זורים את הגבינה הצהובה, וממשיכים לאפות עוד כ-10 דקות.