

לזינה פיטריות וקוטג'.

כמות המתאימה ל 7-6 מנות.

רכיבים:

2 בצלים בינוניים קטנים

2 כפות שמן זית

1 סלסלת פטריות שמפינון טריות חתוכות לפרסות

500 גרם גבינת קוֹטָג'

2 ביצים

½ כפית ארגנה

5 עלי ריחן קטנים (בזיליקום)

1 עגבניות רכה חתוכה לקוביות קטנות

200 גר' רסק עגבניות

1 כוס מים

5 שני שום כתושות

6 עלי לזרניה 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-4-3 דקות.

2. בקערה נפרדת מערבבים את קוטג' עם הביצים, מוסיפים את הפטריות והבצל ומתבלים במלח ופלפל.

3. מערבבים את העגבניות עם רסוק העגבניות והמים, מוסיפים את השום ושאר התבליינים: אורגנו, ריחן ומעט מלח נוסף.

4. יוצקים לכלי אפייה C-3-2 כפות מהרטוב המוכן ועליו משטחים שלושה עלי' לזניה. יוצקים מעליהם את תערובת הגבינה והפטריות ומעליהם את רוטב העגבניות. משטחים מעל שכבה נוספת של עלי' לזניה וווצקים את יתר הרוטב כך שייפגע בשכבה אחתה.

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.