

לזניית קישואים צמחונית

35 min זמן הכנה:

קושי: קל

מצרכים

- אורגנו טרי קצוץ: 1 כף
- בזיליקום טרי קצוץ: 1 כף
- בצל אדום: 1
- גבינה טרייה מגוררת: 2-3 חופנים
- גזר: 2 יח
- חומץ בלסמי אדום: 1 כף
- חציל: 1 יחידה
- מלח: 1 כפית
- עגבניות חתוכות לחתיכות דקות: 500 גר
- פפריקה: 1 צהובה
- קישואים 3 בגודל בינוני
- רסק עגבניות: 1 כף
- שיני שום: 3 יח
- שמן זית: 3 כפות

רוטב בשמל

- ביצים בגודל בינוני: 2
- גבינת פרמזן מגוררת: 3 כפות
- עשבי תיבול איטלקיים מיובשים: 1 כפית
- שמנת חמוצה: 250 גר



הַכָּנָה

1. מקלפים וקוצצים דק את הבצל והשום. שוטפים, מנקים, קולפים במידת הצורך וקוצצים את הירקות.
2. מחממים שמן זית במחבת או בסיר ומטגנים בצל ושום עד להזהבה.
3. מוסיפים ירקות וממשיכים לטגן כמה דקות תוך כדי ערבוב מתמיד.
4. מוסיפים רסק עגבניות ועשבי תיבול טריים קצוצים ומערבבים היטב.
5. מזלפים בחומץ בלסמי ויוצקים פנימה את העגבניות האורגניות.
6. מוסיפים עיסת עגבניות בחתיכות דקות עם בזיליקום ומלח. מבשלים על להבה נמוכה כ-20 דקות.
7. בינתיים חותכים את קצוות הקישואים. כעת חותכים את הקישואים לפרוסות בעובי של כ-0.5 מ"מ. ומניחים על נייר סופג. בוזקים מעט מלח ומשאירים למשרה קצרה.
8. מחממים את התנור ל-200 מעלות צלזיוס.
9. מערבבים שמנת חמוצה, ביצים, גבינת פרמזן ועשבי תיבול איטלקיים יבשים. מייבשים את פרוסות הקישואים בנייר מטבח.
10. כעת מכניסים בשכבות לתוך תבנית חסינה לתנור רוטב, פרוסות קישואים ובשמל מזויף ומכניסים לתנור. לבסוף מפזרים את הגבינה המגוררת ואופים בתנור כ-30-40 דקות.
11. מוציאים את לזנית הקישואים מהתנור ונותנים לה לעמוד כ-10 דקות לפני ההגשה.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות קצוצות דק 500 מ"ל



Simone Kemptner @Cookiteasy