

## לזניה גבינשיו ותרד

לאפייה בתבנית בגודל של דף A4

לסרטון להכנת לזניית גבינשיו תרד - [לחצו כאן](#)



\*את המלית ללזניה אפשר להכין ב - 2 דרכים; האחת, רק עם הגבינשיו, והשניה, עם מלית גבינשיו וטופו (כמו של הבורקס).  
בדרך השנייה המלית יותר מוצקה ובעלת נפח.

### מצרכים:

- < 2 חבילות גבינשיו מבית עדיקא (חבילה אחת למלית והשנייה לגירוד מעל הלזניה)
- < טופו רך (לא משי) במידה ותרצו לטחון עם הגבינשיו לעבות את המלית.
- < 12 דפי לזניה - 4 דפים בכל שכבה
- < 1 בצל גדול
- < חבילת תרד טרי/ מנגולד (רק העלים, ללא החלק הלבן)
- < רוטב עגבניות - למעוניינים, המתכון של עדיקא בהמשך

### הוראות הכנת מלית הגבינות והתרד:

- ❖ קוצצים את הבצל ומטגנים אותו במחבת עד לריכוך.
- ❖ מוסיפים למחבת את התרד/ מנגולד, ממליחים ומכסים את המחבת לכ-10 דקות.
- ❖ מסירים את המכסה ומבשלים על אש גבוהה עד לאידוי הנוזלים.
- ❖ מוסיפים את הגבינשיו (אפשר ישירות מהמקפיא) וממשיכים לבשל עד לאיחוד ואידוי הנוזלים המיותרים.
- ❖ מתבלים במלח לטעמכם.

### הרכבת הלזניה:

- ❖ מחממים את התנור לטמפרטורה של 180 מעלות.
- ❖ מחלקים את המלית ל-2 קערות בכמות שווה.
- ❖ רוטב - חשוב לדלל את הרוטב במים (לא הרבה מידי) כיוון שדפי הפסטה סופגים את הנוזלים, בנוסף, שימו לב שכאשר אתם מדללים את הרוטב לא לאבד את המליחות, אם יש צורך, המיסו מלח עם מעט מים חמים והוסיפו לרוטב.
- ❖ מוזגים לתבנית כף של רוטב ומסדרים 4 דפי פסטה כשכבה אחת.
- ❖ מורחים מעל הדפים את המלית ויוצקים בנדיבות עוד כ-2 כפות רוטב עד לכיסוי מלא של השכבה.
- ❖ מניחים מעל הרוטב 4 דפי פסטה נוספים, ומעליהם יוצקים את יתרת המלית.
- ❖ מניחים מעל שכבה נוספת של דפי פסטה, ויוצקים מהמלית עד לכיסוי העלים.
- ❖ מגרדים את הגבינשיו בנדיבות בעזרת פומפיה.
- ❖ מכסים היטב את התבנית עם נייר אלומיניום (חשוב לבישול הפסטה!).
- ❖ אופים בתנור במשך כ-40 דקות.
- ❖ מדי פעם בודקים האם דפי הפסטה רכים בעזרת סכין.



## רוטב עגבניות פלפלים מבית עדיקה:

מלבד רוטב לפיצה, הרוטב הזה מעולה גם ללזניות ולרוטב רוזה. יש שתי אפשרויות להכין את הרוטב: האפשרות הראשונה היא לקצוץ את כל הירקות לקוביות קטנות ולקבל רוטב שמכיל חלקי ירקות. האפשרות השנייה היא לחתוך גס את כל הירקות, ובסיום הכנת הרוטב לטחון בעזרת בלנדר מוט עד לקבלת רוטב במרקם חלק.



### מרכיבים:

- 1 < בצל בינוני-גדול
- 1 < פלפל ירוק
- 1 < פלפל אדום
- 10-5 < שיני שום
- 5 < עגבניות בשלות בינוניות
- 1/2 < חבילת רסק עגבניות (ריכוז של 28%-30%)
- 1/2 < כפית אורגנו יבש
- < צרור בזיליקום טרי
- 1 < כף מלח
- 1 < כפית סוכר אם יש צורך (תלוי ברמת החמיצות)
- 1/2 - 1 < ליטר מים

### הוראות הכנה:

- ❖ מטגנים את הבצל ואת הפלפלים במחבת עד לריכוכם, ומוסיפים את האורגנו והשום.
- ❖ לאחר מכן מוסיפים את העגבניות הקצוצות והמלח.
- ❖ מכסים את הסיר למשך כרבע שעה ומערבבים כל כמה דקות.
- ❖ כשהעגבניות התרככו מוסיפים את הרסק, בהדרגתיות מוסיפים את המים - כל מספר דקות מוסיפים בערך כוס מים, וממשיכים לבשל לפחות עוד כחצי שעה.
- ❖ אם קיימת חמיצות גבוהה מהעגבניות מוסיפים מעט סוכר.
- ❖ לקראת סיום הבישול מפזרים את הבזיליקום הקצוץ.

למתכונים נוספים הצטרפו לקבוצה בפייסבוק לחצו ['גבינשיו מבית עדיקה'](#)

לאתר רכישת מוצרי גבינשיו לחצו ['מוצרי גבינשיו מבית עדיקה'](#)

