

לזניה בשר ותרד

קיימות גרסאות אין-ספור ללזניה. זוהי הגרסה הביתית שלנו: היא איננה "שוחה" ברוטב, אבל היא עסיסית וטעימה מאד. הכמות כאן היא לכ-10 אנשים. **מכינים ביום הקודם לארוחה.**

מצרכים	הכנה
לשכבות הבשר:	
1.5 ק"ג בשר טחון (עדיף בקר + לבן)	במחבת גדולה מזהיבים את הבצל, מוסיפים את הבשר, השום והתבלינים ומערבבים היטב בכף עץ תוך יצירת תערובת ללא גושים.
1 בצל גדול קצוץ דק	מוסיפים את העגבנית הקצוצות ואת היין.
3 שיני שום מעוכות	מכסים ומשלים על להבה נמוכה כ-40 דקות.
מלח, פלפל, פפריקה	
אורגנו, בזיליקום – טריים או יבשים	
3 עגבניות טריות קלופות וקצוצות דק	
לחילופין: קופסת עגבניות משומרות מקולפות וקצוצות, כולל הרוטב שלהן	
1/2 כוס יין אדום	
לשכבת התרד:	
1 חבילה (800 גר') מדליוני תרד קפואים	מפשירים את התרד.
50 גר' חמאה	ממיסים את החמאה בסיר, מוסיפים את הקמח והשום ומערבבים לתערובת חלקה (רביכה).
כ-3 כפות קמח	מוסיפים את התרד, את השמנת ואת התבלינים, מערבבים לתערובת חלקה ומבשלים על להבה נמוכה עוד כ-5 דקות.
3 שיני שום מעוכות	
100 גר' שמנת בישול 15%	
מלח ופלפל שחור ו/או לבן	
לרוטב העגבניות:	
1/4 כוס שמן זית	מזהיבים את הבצל, מוסיפים את השום ומטגנים עוד כדקה (שלא יישרף).
1 בצל קטן קצוץ דק	מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים היטב.
2 שיני שום מעוכות	מוסיפים את המים והתבלינים.
200 גר' רסק עגבניות	מבשלים על להבה קטנה כחצי שעה.
כ-1.5 כוסות מים	
מלח, פלפל, פפריקה	
אורגנו, בזיליקום – טריים או יבשים	

השלמת המאכל - שילוב:

1 חב' עלי לזניה

משמנים כלי חסין תנור ומורחים/מברישים על
קרקעיתו מעט מרוטב העגבניות.

מסדרים שכבות בסדר הבא:

1. עלי לזניה
2. מחצית מתערובת הבשר
3. עלי לזניה
4. תערובת התרד
5. עלי לזניה
6. מחצית מתערובת הבשר
7. עלי לזניה.

כל שכבה של עלי לזניה מברישים ברוטב עגבניות,
ובסוף שופכים את כל מה שנשאר ממנו על
השכבה העליונה.

מכסים בניר אלומיניום ומכניסים ללילה במקרר.

למחרת מסירים את ניר האלומיניום, חותכים
למנות ומכניסים לתנור ב-180 מעלות לכשעה.

לקראת סוף האפיה אפשר לפזר מעט גבינה צהובה
מגורדת ולהקרים.