

# אוכל זה טעים

המזיק למאוזרעי אכבה

## לזניה

### מרכיבים

דפי לזניה יבשים

#### לרוטב הבולונז

500 גרם בשר בקר טחון

בצל בינוני קצוץ

2-3 שיני שום קצוצות

שלושה גזרים חתוכים לעיגולים או חצאי עיגולים

סלסלת פטריות שמפניון טריות או משומרות פרוסות

800 גרם עגבניות קלופות ומרוסקות טריות או משומרות

100 גרם (קופסה קטנה) של רסק עגבניות

מלח פלפל

קמצוץ סוכר

גרידה מחצי לימון [ק!]

שמן זית לטיגון

תוספות אפשריות: גלד פרמזן (הסוף הקשה של החרוץ), עלה דפנה, טימין, בזיליקום, צילי גרוס ועוד

#### לרוטב הבשמל

100 גרם חמאה

3 כפות קמח רגיל

4 כוסות חלב [960 מ"ל]

כפית חרדל

ביצה אחת, טרופה

מלח ופלפל

קמצוץ אגוז מוסקט

אופציה: כוס גבינת פרמזן מגוררת

## הכנה

מתחילים עם הבולונז.

מחממים שמן זית בסיר או מחבת עמוקה ומטגנים את הבצל. כשהבצל מתחיל לשנות צבע לשקוף מוסיפים את השום והגזר. מאפשרים לגזר להתרכך מעט ומוסיפים את הפטריות. לאחר שהפטריות משחימות מעט, מוסיפים לסיר את הבשר הטחון. בעזרת מזלג או כף עץ מפוררים את הבשר תוך כדי ערבוב.

לאחר שהבשר מפורר ושינה את צבעו, מוסיפים את העגבניות המרוסקות ורסק העגבניות. מתבלים במלח, פלפל ומעט סוכר. מוסיפים גם את גרידת הלימון. מה לגרידת לימון ולבולונז? את הרעיון להוסיף גרידת לימון קיבלנו מקולגה של ערן שלמדה את הטריק הזה במסעדה בה עבדה. הגרידה מעצימה את טעמו של הבולונז וממש על כך נאמר: לימון מוסיף המון. אל תוותרו עליו.

מוסיפים את שאר התבלינים לפי הטעם, מכסים ומבשלים על סף רתיחה כשעה.

ממשיכים להכנת הבשמל. בשמל הוא בעצם רביכה שמורכבת מקמח, חמאה וחלב. במקור היה זה רוטב יוקרתי לעשירים בלבד, אך עם השנים חלו ווריאציות על הרוטב והוא הגיע למטבחים ביתיים יותר. הבסיס של קמח-חמאה-חלב נשאר תמיד.

מחממים בסיר את החמאה עד שהיא נמסה לחלוטין (אך לא מגיעה לרתיחה). מוסיפים את הקמח תוך כדי ערבוב מהיר על מנת שלא יווצרו גושים. לאחר שמקבלים תערובת אחידה מנמיכים את עוצמת האש ומוסיפים את החלב באיטיות תוך כדי בחישה. לאחר מכן מוסיפים חרדל, מלח, פלפל ואגוז מוסקט. אם רוצים גבינה, מוסיפים גם אותה וכך יתקבל רוטב מעט סמיך יותר. אנחנו הכנו בלי הגבינה ויצא מצוין. בשלב האחרון מורידים את הרוטב מהאש ומערבבים לתוכו את הביצה הטרופה. חשוב לעשות השוואת טמפרטורות כדי לא לקבל רוטב בשמל מנוקד בחביתה: מוזגים מעט מהרוטב לתוך הכלי עם הביצה ומערבבים על מנת לחמם את הביצה בהדרגה מבלי לבשל אותה. את התערובת החמימה מוסיפים לסיר עם הרוטב ומערבבים היטב.

לאחר ששני הרטבים מוכנים ניגשים למלאכת ההרכבה.

מוזגים מעט מרוטב הבשמל בתחתית תבנית מרובעת. מרצפים את התבנית בעלי לזניה (אם צריך לשבור מעט את העלים ולעשות פאזל כדי לכסות את התבנית, אין עם זה בעיה). מוזגים מרוטב הבשמל על העלים ומעליו מהבולונז ומניחים שכבה נוספת של עלים. עושים כך עד לראש התבנית ומסיימים עם בשמל.

הנה קיצור: בשמל < עלי לזניה < בשמל < בולונז < עלי לזניה < בשמל < בולונז וכך הלאה... בסוף: עלי לזניה < בשמל

אופים בתנור שחומם מראש ל-180° במשך 30 עד 40 דקות.