

Dimljena cvjetača s labnehom

70—100 Min

Priprema

1. Pomiješajte jogurt sa soli.
2. Cjedilo obložite gazom pa u njega ulijte jogurt.
3. Ostavite da se cijedi u hladnjaku oko 12 sati.
4. Lagano ocijedite, prebacite na tanjur i prelijte maslinovim uljem i limunovim sokom.
5. Pospite začinima i sezamovim sjemenkama.
6. Uklonite polovicu listova s cvjetače, ali ostavite stabljiku.
7. Blanširajte obje cvjetače u vrućoj slanoj vodi 10 minuta.
8. Posušite ih i premažite Kotányi Grill Vegetables mješavinom začina i maslinovim uljem.
9. Stavite cvjetaču u veliku posudu i dimite u smokeru na 150 °C oko jedan sat. Tijekom pečenja povremeno prelijte maslinovim uljem i maslacem.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Cvjetače s listovima i stabljikom
1 žlica	Maslinovo ulje
1 žlica	Maslaca, otopljenog
1 žlica	Grill Vegetables
1 prstohvat	Morska sol

Za labneh:

500 g	Grčkog jogurta
1 žlica	Maslinovog ulja
1 žlica	Limunovog soka
1 žlica	Tostiranih sezamovih sjemenki
1 žlica	Sumaca (po želji)
1 prstohvat	Morska sol
1 žlica	Majčina dušica usitnjena
1 žlica	Origano usitnjeni
1 žlica	Grill Vegetables