



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

