



# Grilani komorač s limunovim Labnehom

🕒 30–35 Min   

## Priprema

- 1 Za Labneh umak je potrebno malo strpljenja. Prvo preko veće zdjele stavite sito i prekrite s čistom kuhinjskom krpom. Zatim jogurt stavite u sito i ostavite u hladnjaku preko noći. To omogućuje da se jogurt ocijedi.
- 2 Ujutro kratko promiješajte i dodajte malo limunovog soka, prstohvat morske soli i korijandera kojeg prethodno sameljite u mužaru. Komorač izrežite na kriške debljine oko 2 cm.
- 3 U lonac stavite kuhati slanu vodu i u njoj kuhajte komorač 10 minuta. Zatim ocijedite i osušite s kuhinjskim papirom.
- 4 Zatim začinite s maslinovim uljem i Kotányi GRILL povrće mješavinom začina. Pecite na roštilju oko 5 minuta sa svake strane.
- 5 Poslužite na Labneh umaku, dodajte malo svježeg mente i šipka te poslužite uz pita kruh.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Jogurta
1 jušna žlica	Svježeg soka od limuna
1 čajna žličica	♦ Korijander u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
2 kom	Komorača
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 jušna žlica	Šipka
1 jušna žlica	♦ Grill Povrće Mješavina Začina
4 kom	Pita kruha
2 stabiljke	Svježeg mente

