



## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 500 g    | Натурално кисело мляко |
| 1 с.л.   | Лимонов сок            |
| 1 ч.л.   | ♦ Кориандър, млян      |
|          | ♦ Морска сол           |
| 2 глави  | Резене                 |
| 4 с.л.   | Зехтин                 |
| 1 с.л.   | Плодове от нар         |
| 1 ч.л.   | ♦ BBQ Пиле             |
| 4 бр.    | Арабски питки          |
| 2 стръка | Свежа мента            |

# Резене на грил с лабне

🕒 30–35 Минути 

## Подготовка

- 1 За да си приготвите лабне е необходимо малко търпение. Покрийте чедка с тензух и я поставете върху голяма купа. Изсипете киселото мляко върху тензуха и оставете в хладилника за през нощта.
- 2 Разбъркайте внимателно на сутринта и овкусете с лимонов сок, сол на вкус и 1 ч.л. кориандър. Вашето лабне е готово.

**СЪВЕТ:** Ако не ви се чака, можете да намерите лабне в по-големите магазини и просто да овкусите вкъщи.

- 3 Нарезете резенето на филийки около 2 см дебели. Пригответе в подсолена, вряща вода за около 10 минути. Извадете от водата и подсушете.
- 4 Намажете резенето със смес от зехтин и 1 ч.л. от микса за GRILL Пиле и пригответе на грил за около 5 минути от двете страни.
- 5 Сервирайте резенето върху малко лабне и поръсете със семена от нар и листенца мента. Насладете се на ястието с арабски питки.

