



Резене на грил с лабне

⌚ 30–35 Минути   

Подготвка

- За да си пригответе лабне е необходимо малко търпение. Покрийте цедка с тензух и я поставете върху голяма купа. Изсипете киселото мляко върху тензуха и оставете в хладилника за през нощта.
- 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 въкъщи.

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

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 пумки
2 спръка	Свежа мента

