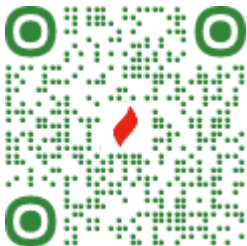




Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Grčkog jogurta
0.5 žličice	♦ Morska sol
1 žlica	♦ Quick & Easy za Grill
	Maslinovo ulje



Labneh s pečenim rajčicama

🕒 15–20 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprema

- 1 Za labneh pomiješajte jogurt i sol, stavite ga u gazu ili gusto sito, položite iznad zdjele i ostavite u hladnjaku da se cijedi 12–24 h.
- 2 Zagrijte pećnicu ili airfryer na 180 stupnjeva. Rajčice operite, položite u lim ili pekač, dodajte maslinovo ulje i Kotányi Quick & Easy Grill začini te promiješajte. Stavite u pećnicu i pecite 20–25 minuta, dok rajčice ne omekšaju i karameliziraju se.
- 3 Labneh razmažite na tanjur, po vrhu rasporedite pečene rajčice s malo ulja iz lima. Poslužite s toplim somunom, naanom ili hrskavim kruhom.