

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 začin 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.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

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