

Pieczony kalafior z aromatycznym Labneh

70–100 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 szt	Kalafior z łodygą i liśćmi
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Masło rozpuszczone
1 łyżka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na Labneh

500 g	Jogurt grecki
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Sok z cytryny
1 łyżka	Nasiona sezamu, pieczone
1 łyżka	Sumak
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżka	Tymianek otarty
1 łyżka	Oregano otarte
1 łyżka	Kolendra cała

Przygotowanie

1. Jogurt wymieszaj z solą.
2. Sitko wyłóż muślinową ściereczką i wlej jogurt.
3. Odstaw do lodówki na około 12 godzin.
4. Serek z jogurtu wyciśnij, ułóż na talerzu i skrop oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.
5. Posyp przyprawami i sezamem.
6. Usuń połowę liści z główek kalafiora, nie usuwając łodygi.
7. Blanszuj oba w gorącej, osolonej wodzie przez około 10 minut.
8. Osusz i natrzyj mieszanką do warzyw z grilla Kotányi i oliwą z oliwek.
9. Umieść kalafiory na dużej tacy grillowej i grilluj w wędzarni w temperaturze 150°C przez ok. jedna godzinę. W międzyczasie skrop oliwą z oliwek i polej masłem.