



Pieczony kalafior z aromatycznym Labneh

🕒 70–100 Min 🍷🍷🍷

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. jedną godzinę. W międzyczasie skrop oliwą z oliwek i polej masłem.

Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

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

