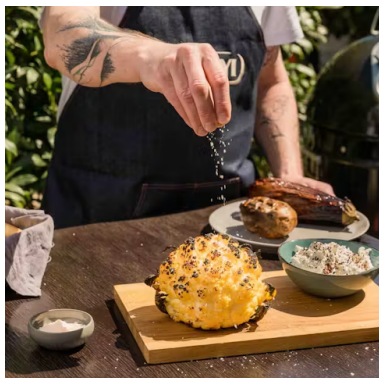




Pieczony kalafior z aromatycznym Labneh

🕒 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 przypraw
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

