

Conopidă afumată cu Labneh(cremă de iaurt)

70—100 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2 bucăți	Conopidă, cu tulpină și frunze
1 lingură	Ulei de măsline
1 lingură	Unt, moale
1 lingură	Grill grătar amestec de asezonare
1 vârf	Sare de mare iodată

For the Labneh

500 g	Iaurt grecesc
1 lingură	Ulei de măsline
1 lingură	Suc de lamâie
1 lingură	Semințe de susan, prăjite
1 lingură	Sumac (optional)
1 vârf	Sare de mare iodată
1 lingură	Cimbru mărunțit
1 lingură	Oregano mărunțit
1 lingură	Grill grătar amestec de asezonare

Pregătire

1. Se amestecă iaurtul cu sarea.
2. Se așează o strecurătoare cu o cârpă de muselină și se toarnă iaurtul.
3. Lăsați să se scurgă în frigider timp de aproximativ 12 ore.
4. Se pune pe o farfurie și se amestecă cu ulei de măsline și suc de lămâie.
5. Se asezonează cu condimente si semințe de susan.
6. Se îndepărtează jumătate din frunzele din capetele conopidei, fără a scoate tulpina.
7. Se înmoaie în apă sărată fierbinte timp de 10 minute.
8. Se șterge și se freacă cu amestec de condimente la grătar de la Kotányi și cu ulei de măsline.
9. Se pune conopida într-o tigaie mare și se dă la cuptor/ fumător la 150 °C timp de aproximativ o oră. Se stropește regulat cu ulei de măsline și cu unt.