



# Копчена цвітна капуста з лабне

🕒 70–100 хв 🍷🍷🍷

## Приготування

- 1 Змішайте йогурт з сіллю.
- 2 Вистеліть сито мусліною тканиною та влийте йогурт.
- 3 Залиште в холодильнику приблизно на 12 годин, щоб стекла рідина.
- 4 Сир, що утворився, віджміть, викладіть на тарілку та скропіть оливковою олією з лимонним соком.
- 5 Додайте спеції та кунжут.
- 6 З головки цвітної капусти зняти половину листя, не видаляючи плодоніжки.
- 7 Все бланшувати в гарячій підсоленій воді 10 хвилин.
- 8 Обсушити і натерти копченою паприкою та спеціями з оливковою олією.
- 9 Помістити цвітну капусту у велику каструлю і коптити в копильні при 150 °С припл. годину. У проміжках продовжуйте збризкувати оливковим та вершковим маслом.

## Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2 шт.	Цвітна капуста з стеблом і листям
1 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Вершкове масло, розтоплене
1 ст.л.	♦ Паприка підкопчена
	♦ Сіль морська йодована

Для Лабне

500 г	Грецький йогурт
1 ст.л.	Оливкова олія
1 ст.л.	Лимонний сік
1 ст.л.	Насіння кунжуту, смажене
1 ст.л.	Сумак (за бажанням)
	♦ Сіль морська йодована
1 ст.л.	Чебрець подрібнений
1 ст.л.	♦ Орегано, подрібнений
1 ст.л.	Коріандр мелений

