

Копчена цвітна капуста з лабне

70—100 хв

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

Приготування

1. Змішайте йогурт з сіллю.
2. Вистеліть сито мусліновою тканиною та влийте йогурт.
3. Залиште в холодильнику приблизно на 12 годин, щоб стекла рідина.
4. Сир, що утворився, відіжміть, 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 коптильні при 150 °C прибл. годину. У проміжках продовжуйте збризкувати оливковим та вершковим маслом.