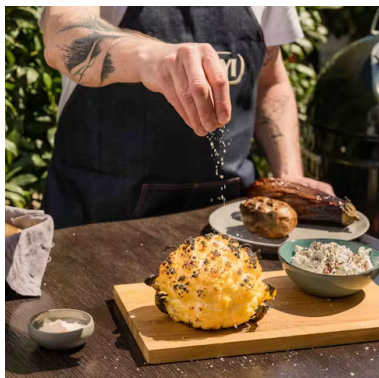




Conopidă afumată cu Labneh(cremă de iaurt)

🕒 70–100 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

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 aseasonare
1 vârf	🔥 Sare de mare iodată

For the Labneh

500 g	Iaurt grecesc
1 lingură	Ulei de măsline
1 lingură	Suc de lămâie
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 aseasonare

- 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 azonează cu condimente și 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.

