



# 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 прибрл. 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

