

Uzený květák s labnehem

70—100 Min

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

2 ks.	Květák se stonkem a listy
1 PL	Olivový olej
1 PL	Máslo, rozpuštěné
1 PL	Gril
1 špetka	Mořská sůl s jódem

Na sýr Labneh

500 g	Řecký jogurt
1 PL	Olivý olej
1 PL	Citronová šťáva
1 PL	Sezamová semínky, pražená
1 PL	Sumah (volitelné)
1 špetka	Mořská sůl s jódem
1 PL	Tymián drhnutý
1 PL	Oregáno drhnuté
1 PL	Koriandr mletý

Preparation

1. Jogurt smíchejte se solí.
2. Vyložte cedník s mušelínovým plátnem a nalijte do něj jogurt.
3. Nechte ho v chladničce asi 12 hodin odkapat.
4. Vymačkejte ho, položte na talíř a pokapejte olivovým olejem a citronovou šťávou.
5. Posypte kořením a sezamovými semínky.
6. Z květáku odstraňte polovinu listů, aniž byste odstranili stonek.
7. Obojí blanšírujte 10 minut v horké osolené vodě.
8. Osušte a potřete Kotányi kořením na grilovanou zeleninou a olivovým olejem.
9. Květák vložte do velkého hrnce a přibližně na hodinu ho dejte udit do udírny při teplotě 150 °C. Mezitím ho průběžně polévejte olivovým olejem a máslem.