



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

МАРИНОВАНО КИСЕЛО МЛЯКО (ЛАБНЕ) С ДЪХ НА ПРОЛЕТ



6 порции

СЪСТАВКИ

400 г **пълномаслено кисело мляко** (краве или овче)
2 щипки сол
2 скилидки млад чесън
1 червено чили
8 с. л. зехтин
3 с. л. ситно нарязани пролетни билки (лечебна разваленка, див керевиз, див лук)
2 с. л. смрадлика (магазин за турски хранителни продукти) 2 с. л. светло **сусамово семе**
2 с. л. черен кимион
сол и прясно смлян черен пипер
1 с. л. счукани семена от кориандър

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сложете двете щипки сол в киселото мляко и разбъркайте добре. Поставете фина памучна кърпа в купа, изсипете киселото мляко в кърпата и го оставете в хладилник за 12 – 18 часа да се отцеди.

На следващия ден киселото мляко трябва да се е сгъстило. Отделете от него малки топки с помощта на две чаени лъжички или с малка лъжица за сладолед.

Обелете скилидките чесън. Нарезжете чесъна и чилито и накуснете парченцата в зехтин в плоска чиния. Аранжирайте нарязаните пролетни билки, смрадликата, сусамовото семе и черния кимион в отделни чинии.

Оваляйте топчетата кисело мляко в различните билки по ваш вкус и ги поставете в зехтина. Подправете с малко сол, много черен пипер и счуканите семена от кориандър.

Поставете ги в хладилника за два часа и сервирайте вашите мариновани топчета от кисело мляко Лабне с прясно препечен хляб или пита.