



LABNEH MARINAT CU PARFUM DE PRIMĂVARĂ



pentru 6 porții

INGREDIENTE

400 gr de iaurt din lapte integral
(lapte de vacă sau de oaie)
2 prafuri de sare
2 căței de usturoi
1 ardei iute
8 linguri de ulei de măsline
3 linguri de ierburi de primăvară
tocate mărunt (sanguisorba,
hasmațuchi, cepșoară)
2 linguri de sumac (se găsește în
magazinele cu specific turcesc)
2 linguri de semințe de susan
2 linguri de chimion negru
sare și piper negru proaspăt
măcinat
1 lingură semințe de coriandru
zdrobite

MOD DE PREPARARE

Se amestecă iaurtul cu două prafuri de sare și se amestecă bine. Se pune un tifon fin într-un castron, se pune iaurtul în el și se lasă să se scurgă în frigider timp de 12-18 ore. A doua zi, iaurtul ar trebui să fie tare. Se fac bile mici cu ajutorul lingurițelor sau o linguriță de înghețată.

Se curăță căței de usturoi. Se taie usturoiul și chili și feliuțele se înmoaie în puțin ulei de măsline pe o farfurie plată.

Se aranjează ierburile de primăvară tocate, sumacul, semințele de susan și chimionul negru pe farfuriile separate. Se modelează bilele de iaurt după preferințe și se așază în uleiul de măsline. Se azonează cu puțină sare, mult piper negru și semințele de coriandru zdrobite.

Se țin la frigider timp de două ore și se servesc mingile marinate labneh cu pâine proaspăt prăjită sau pită.