
Labna - kulki serowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1934 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 48 godz.

1 l gęstego naturalnego jogurtu,

2 łyżeczki soli,

pieprz,

mięta lub papryka,

oliwa.

1. Jogurt wlać do miski i pozostawić w temperaturze pokojowej na 24 godz.
2. Dodać sol, dobrze wymieszać i przecedzić przez 4 warstwy gazy.
3. Gazę zawiązać w worek, wstawić do sita umieszczonego w misce i odstawić na 1-2 dni. (Tak przygotowany serek można posypać świeżą, posiekaną miętą lub tymiankiem i jeść z chlebem.)
4. Odcisnięty serek wstawić do lodówki na parę godzin do wyschnięcia.
5. Serek nabierać łyżeczką, formować małe kulki, pokropić oliwą i obtoczyć w pieprzu, posiekanej mięcie lub sproszkowanej papryce. Po uformowaniu, kulki można przechowywać w słoiku z oliwą, a następnie obtoczyć w przyprawach lub ziołach tuż przed podaniem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)