

Labneh



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** ggrckog jogurta
- **1,5** kašicicasoli

I još:

- **nekolikolistica** sveže nane
- **nekoliko kašikatucane** paprike
- **malomaslinovog** ulja
- **2 cenabelog** luka

Priprema

Jogurt pomešati sa solju i staviti u gazu, dobro vezati, pa na cediljku. Ostaviti da se cedi 2 dana, najbolje u frižideru. Nakon tog vremena, od dobijene smese praviti male loptice, jedne valjamo u sitno seckanu nanu, a druge u tucanu papriku. Spremiti dve teglice u koje ulijemo maslinovo ulje, ubaciti seckan beli luk, pa u tako aromatizovano ulje slažemo kuglice. Držati u frižideru.

Savet