

NABIAŁ

Labneh - kremowy serek z jogurtu

Kremowy serek z jogurtu według przepisu Victorii Prever dla Good Food. Gotowy labneh podaje się z oliwą i za'atarem.

Autor przepisu: Victoria Prever · Good Food



CZAS

10 minut przygotowania + 12-24 godziny
odsączania

PORCJA

Okolo 300 g; 4-6 porcji jako dip

Metoda: Odsączanie serwatki z jogurtu

Sezon i surowiec: Cały rok

Przechowywanie: Odsączaj przez 12-24 godziny w lodówce, na sitku nad miską. Gotowy labneh również przechowuj w lodówce.

Składniki

- ☐ 900 g pełnotłustego jogurtu naturalnego lub greckiego, bez dodatków
- ☐ ½ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej
- ☐ Oliwa do podania
- ☐ Za'atar do posypania

Użyj gruboziarnistej soli morskiej wskazanej w przepisie.

Sprzęt

- ☐ Sitko, duża miska lub dzbanek, muślin albo czysta tkanina do odsączania, sznurek kuchenny

Przygotowanie

1. Przygotuj jogurt

Wymieszaj jogurt z ½ łyżeczki gruboziarnistej soli morskiej. Ustaw sitko nad dużą miską lub dzbankiem i wylóż muślinem. Przełóż jogurt na tkaninę.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Labneh - kremowy serek z jogurtu / ciąg dalszy

2. Odsączaj przez 12-24 godziny

Zbierz brzegi tkaniny i zwiąż sznurkiem. Pozostaw jogurt w wyłożonym tkaniną sitku nad miską i wstaw całość do lodówki na 12-24 godziny. Dno sitka nie powinno dotykać zbierającej się serwatki.

3. Podaj

Im dłuższe odsączanie, tym bardziej zwarty labneh; na dip odsączaj krócej. Przełóż do miski, polej oliwą i posyp za'atarem.

Wskazówki

Zawiera mleko. Gotowy jogurt jest już sfermentowany; w tym przepisie zagęszczamy go przez odsączenie serwatki.

Za'atar to bliskowschodnia mieszanka przypraw, często z sezamem. Sprawdź skład używanej mieszanki.

Oliwa dodana do podania nie zastępuje przechowywania w lodówce.

W tej karcie wybieramy odsączanie w lodówce przez cały czas. Autorka oryginału proponuje tę wersję w ciepłą pogodę; ilości składników i czas odsączania pozostają takie same.

Jak podawać

Podaj jako pastę do pieczywa albo dodatek do talerza warzyw i innych mezze.

Pod lupą

Gęstszy dzięki odsączaniu

Przez tkaninę odpływa część serwatki z jogurtu, a gęsta masa pozostaje. Usunięcie płynu zwiększa udział suchej masy w pozostałym jogurcie i nadaje labneh bardziej zwartą konsystencję. Ten przepis zaczyna się od gotowego jogurtu: głównym etapem zagęszczania jest odsączenie, bez dodawania nowej kultury starterowej.

