

Labneh – serek z jogurtów greckich



Autor: **Pieprzyczantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4894**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 800 g jogurtu greckiego bądź typu greckiego
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżeczki ulubionych ziół (ja miałam suszone pomidory, bazylię i czosnek)
- Dodatkowo:
- pielucha tetrowa bądź gaza
- sitko i miska

Sposób przygotowania:

- 1 Jogurt przelałam do naczynia i dodałam sól oraz 2 łyżeczki wymieszanych ziół, czyli granulowanego czosnku, suszonych pomidorów i suszonej bazylii. Wymieszałam.
- 2 Pieluchę tetrową rozłożyłam na sitku a sitko umieściłam na misce. Przelałam przygotowany jogurt na pieluchę . Związałam luźno pieluchę gumką recepturką. Odstawiłam do lodówki a po ok. 6 godzinach odcisnęłam nadmiar serwatki. Mój serek leżał 2 doby a przez ten czas odciskałam serwatkę trzy razy.
Po tym czasie był już gotowy do jedzenia.



Twoje notatki do przepisu: