

# Serek z jogurtu greckiego (Labneh)



Autor: **madzikcho**  
Przepisów: 72 Ocena: 1040

1-2 os. 15 min łatwe tanie

Dodatki



## Składniki:

- jogurt grecki, duży (ok. 400 g)
- ulubione dodatki i przyprawy – u mnie przyprawa Kamis “Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią”, 15 g (1 op.) – można dodać szczy
- sól, szczypta
- dodatkowo – gaza, słoik lub sitko, długa wykałaczka, gumka lub sznurek

## Sposób przygotowania:

- 1 Jogurt grecki przekładamy do miseczki.
- 2 Dodajemy ulubione dodatki – u mnie przyprawa Kamis i szczypta soli. Dokładnie mieszamy.
- 3 Gazę składamy na pół lub na cztery, w zależności jak dużą macie. Umieszczamy ją na górze słoika (robiąc wgłębienie na jogurt, dobrze jest ją przymocować gumką lub sznurkiem) lub w sitku i przelewamy na nią przyprawiony jogurt.



- 4 Następnie zawijamy gazę u góry, wiążemy na supeł lub związujemy gumką czy sznurkiem. Na górze słoika kładziemy długą wykałaczkę lub cokolwiek innego na czym zawieszamy gazę z serkiem



- 5 Tak przygotowany ser odstawiamy do lodówki na 24 godziny.  
W tym czasie oddzieli się serwatka dzięki czemu ser zyska kremową konsystencję.
- 6 Gotowy ser przechowujemy w lodówce do kilku dni.

Twoje notatki do przepisu: