

Sýr labneh

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velký plnotučný bílý jogurt 4 ks
- smetana 30 % 1 ks
- sůl na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce metlou rozmícháme jogurt se solí a smetanou. Pak směs necháme zhruba 10 minut ustát, aby se sůl řádně rozložila. Potom ji nalijeme do čistého plátýnka, kterým jsme vystlali misku nebo cedník. Plátýnko zavážeme provázkem a pověsíme je na den a půl tak, aby mohla volně odkapávat syrovátka. Já osobně je věším na madlo od kuchyňské skřínky nad dřezem.

Hotový sýr dáme do kelímku a uchovááme v chladničce. Po odkapání syrovátky bude sýr přibližně tak velký, že se vejde do jednoho kelímku od velkého jogurtu.

Labneh podáváme s pečivem nebo stejně jako na Středním východě, kde sýr vytvarují do požadovaného tvaru a uprostřed udělají důlek. Tam nalijí trochu olivového oleje a nahoru rozloží černé olivy.