

LABNEH

Per a 4 peces:

500 g de iogurt grec
1 culleradeta rasa de sal

Escórrer el líquid que pugui haver en els iogurts.

Posar-hi la sal i remenar bé.

Abocar el iogurt en un drap fi i net, que no deixi anar fibres (tela de formatger) i embolicar-lo tot fent un farcell.

Posar el farcell en un *escorredor* gran i damunt d'un plat fons, perquè deixi anar el sèrum.

Guardar-lo a la nevera entre 12 i 48 hores.

Treure el Labneh del drap, escórrer-lo bé. Posar-lo en un recipient que tanqui hermèticament i tenir-lo a la nevera un màxim de deu dies.

