Картофель, запеченный с йогуртовым кремом карри и миндалем

45—60 Мин.

Способ приготовления

1. Заверните каждую картофелину в фольгу и положите на угли или решетку гриля. Через 40-45 мин. проколите картофель вилкой, чтобы убедиться, что он стал мягким.
2. Смешайте сливочный сыр с йогуртом, карри, чили и солью.
3. Снимите картофель с гриля и разрежьте его в длину ножом. Сделайте отверстие и заполните его йогуртовым кремом.
4. Перед подачей посыпьте картофель кинзой и миндалем. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Крупный картофель с кожурой
8 ст. л.	Сливочный сыр
6 ст. л.	Натуральный йогурт
4 ст. л.	Рубленый миндаль
2 ст. л.	Кинза свежая нарезанная
3 ст. л.	Приправа Карри
1 щепотка	Чили острый
1 щепотка	Соль морская