



Запечена картопля з йогуртовим кремом та мигдалем

🕒 45—60 хв 🍴🍴🍴

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

4 шт.	Великі картоплини
8 ст.л.	Вершковий сир
6 ст.л.	Натуральний йогурт
4 ст.л.	Мигдаль, подрібнений
2 ст.л.	Коріандр, свіжонарізаний
3 tbsp.	Суміш карі
♦	Чилі з морською сіллю
♦	Сіль морська йодована

- 1 Кожну картоплину загорнути в алюмінієву фольгу і покласти прямо на вугілля або гриль. Приблизно через 40-45 хвилин проткнути її виделкою, щоб перевірити, чи вона стала м'якою.
- 2 Змішати вершковий сир з йогуртом, сумішшю карі, чилі та сіллю.
- 3 Зняти картоплю з гриля і розрізати ножом уздовж. Трохи розширити проміжок, щоб легше було наповнити його йогуртовим кремом.
- 4 Перед подачею на стіл фаршировану запечену картоплю посипаємо подрібненим коріандром і мигдалем.

