

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

Приготування

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 ножем уздовж. Трохи розширити проміжок, щоб легше було наповнити його йогуртовим кремом.
4. Перед подачею на стіл фаршировану запечену картоплю посипаємо подрібненим коріандром і мигдалем.