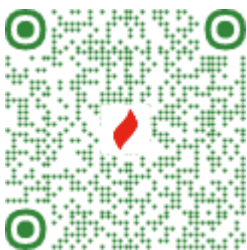




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Големи картофи, необелени
8 с.л.	Крема сирене
6 с.л.	Кисело мляко
4 с.л.	Бадеми, нарязани
2 с.л.	Кориандър, ситно нарязан
3 с.л.	♦ Къри
1 щипка	♦ Люто чили
1 щипка	♦ Морска сол



Печени картофи с млечен къри сос и бадеми

⌚ 45—60 Минути



Подготовка

1. Опаковайте картофите цели в алуминиево фолио и поставете директно върху жарта или грила. След около 40-45 минути тествайте дали са готови като ги набодете с вилка.
2. Разбъркайте крема сиренето с киселото мляко, микса за къри, люто чили и сол.
3. Махнете картофите от грила и направете джоб, като ги разрежете по дължина с нож. Разширете отвора с вилка и напълнете с млечния къри сос.
4. Преди да сервираате поръсете картофите с кориандър и бадеми.