

Cartofi copți cu cremă de iaurt curry și migdale

45—60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucăți	Cartofi, mari in coaja
8 lingură	Cremă de brânză
6 lingură	Iaurt natural
4 lingură	Migdale, tocate
2 lingură	Coriandru, proaspăt tăiat
3 lingură	Bio curry amestec de asezonare curry
1 un vârf de	Chili Birdseye
1 un vârf de	Sare de mare iodată

Pregătire

1 Înveliti cartofii individual în folie de aluminiu și așezați direct pe jar sau pe grătar. După aproximativ 40-45 de minute, înțepăți cu o furculiță pentru a vedea dacă sunt moi.

2 Amestecați crema de brânză cu iaurtul, amestecul de curry Kotányi, chili și sare.

3 Scoateți cartofii de pe grătar și tăiați-i pe lungime cu un cuțit. Lărgiți puțin spațiul pentru a umple mai ușor cu crema de curry.

4 Înainte de servire pe cartoful copt umplut se presară coriandru tocat si migdale.