



## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| 4 bucăți     | Cartofi, mari în 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<br>asezonare curry |
| 1 un vârf de | ♦ Chili Birdseye                          |
| 1 un vârf de | ♦ Sare de mare iodată                     |

# Cartofi copti cu cremă de iaurt curry și migdale

🕒 45—60 Min.    ❤️ ❤️ ❤️

## Pregătire

- 1 Înveliți cartofii individual în folie de aluminiu și așezați direct pe jar sau pe grătar. După aproximativ 40-45 de minute, înțepați 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 și migdale.

