



Pečen krompir s curryjevim jogurtom in mandlji

🕒 45–60 Min   

Priprava

- 1 Zavijte vsak posamezen krompir v aluminijasto folijo ter ga položite na žar, direktno nad žerjavico. Po približno 40 – 45 minutah ga prebodite z vilicami in preverite ali mehak.
- 2 Kremni sir zmešajte z jogurtom, Curry mešanico ter čilijem s soljo.
- 3 Krompir odstranite z žara ter z nožem prerežite po dolžni. Razširite vreznino, da jo boste lahko napolnili z omako.
- 4 Pred serviranjem po krompirjih posipajte nasekljan koriander ter mandlje.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Krompirji, večji, neolupljeni
8 žlic	Kremnega sira
6 žlic	Naravnega jogurta
4 žlice	Nasekljanih mandljev
2 žlice	Sveže nasekljanega korinadra
3 žlice	♦ Curry prah
1 ščepec	♦ Čilijeva mešanica z dimljeno soljo
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

