



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

4 ks	Zemiaky, veľké
8 PL	Tvarohový syr
6 PL	Neochutený jogurt
4 PL	Mandle, nasekané
2 PL	Koriander, čerstvo nasekaný
3 PL	♦ Karí koreninový prípravok
1 štipka	♦ Čili Bird's Eye
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Pečené zemiaky s kari jogurtovým krémom a mandľami

🕒 45–60 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Zabaľte jednotlivé zemiaky do alobalu a položte ich priamo na uhlíky alebo na gril. Po približne 40 – 45 minútach ich popichajte vidličkou, aby ste zistili, či sú mäkké.
- 2 Tvarohový syr zmiešajte s jogurtom, kari korením Kotányi, čili a soľou.
- 3 Zemiaky zložte z grilu a pozdĺžne ich rozrežte nožom. Rez trochu rozšírte, aby sa vám ľahšie plnila kari smotana.
- 4 Pred podávaním posypte plnený pečený zemiak nasekaným koriandrom a mandľami.

