

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.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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