



Pečeni krumpir s kremom od curry jogurta i bademima

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Krumpir pojedinačno zamotajte u aluminijsku foliju i stavite direktno na žar ili roštilj. Nakon otprilike 40-45 minuta izbodite ih vilicom da vidite da li je krumpir mekan.
- 2 Krem sir pomiješajte s jogurtom, Kotányi Curry mješavinom začina, Chipotle dimljenim chili papričicama i soli.
- 3 Maknite krumpire s roštilja i prerežite ih po dužini nožem. Sredinu krumpira popunite curry kremom.
- 4 Prije posluživanja punjeni pečeni krumpir pospite nasjeckanim korijanderom i bademima.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Krumpira, velikih s korom
8 žlica	Krem sira
6 žlica	Čvrstog jogurta
4 žlice	Badema, sjeckanih
2 žlice	Korijander lista, sitno sjeckanog
3 žlice	♦ Curry Mlinac
1 prstohvat	♦ Chipotle dimljene chili papričice
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

