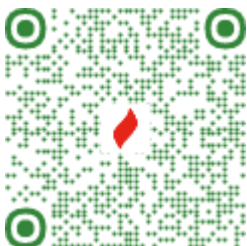




Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

4 szt	Ziemniaki, duże ze skórą
8 łyżek	Kremowy serek
6 łyżek	Jogurt naturalny
2 łyżki	Kolendra, świeżo posiekana
4 łyżki	Migdały, posiekane
3 łyżki	♦ Curry
1 szczypta	♦ Chili mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana



Pieczone ziemniaki z kremowo jogurtowym curry i migdałami

🕒 45—60 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 Zawiń każdy ziemniak w folię aluminiową i układaj bezpośrednio na żarze lub grillu. Po około 40-45 minutach nakłuj je widelcem, aby sprawdzić, czy są miękkie.
- 2 Wymieszaj śmietanę z jogurtem, mieszanką Kotányi Curry, chili i odrobiną soli.
- 3 Zdejmij ziemniaki z grilla i przekrój je wzdłuż. Poszerz nieco szczelinę, aby ułatwić wypełnienie kremem curry.
- 4 Przed podaniem posyp faszerowane pieczone ziemniaki posiekaną kolendrą i migdałami.