

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.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Ziemniaki, duże ze skórką
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