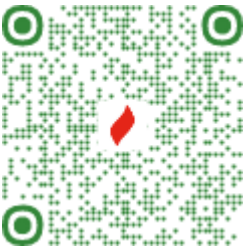




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Nagyobb burgonya (héjával együtt)
8 evőkanál	Krémsajt
6 evőkanál	Natúr joghurt
4 evőkanál	Mandula apróra vágva
2 evőkanál	Koriander frissen aprítva
3 evőkanál	♦ Currypor fűszerkeverék
1 csipet	♦ Chili tengeri sóval
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű



Sült burgonya currys joghurtkrémmel és mandulával

🕒 45—60 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 A burgonyákat egyenként tekerjük alufóliába, és helyezzük közvetlenül a grillre vagy a parázsra. Körülbelül 40-45 perc elteltével ellenőrizzük egy villa segítségével, hogy kellően megpuhultak-e.
- 2 A krémsajtot keverjük el a joghurttal, a Kotányi Currypor fűszerkeverékkel, a chilivel és a sóval.
- 3 A kész burgonyákat vágjuk be hosszában egy késsel és töltjük meg a currys joghurtkrémmel.
- 4 Tálalás előtt szórjuk meg a töltött sült burgonyát apróra vágott korianderrel és mandulával.