

Kukurydza z grilla



Składniki

4 kolby kukurydzy
100 g miękkiego masła
3 ząbki czosnku
1 łyżeczka suszonych
płatków papryczki chili
4 łyżki posiekanej natki
pietruszki
Sól morską
Świeżo zmielony czarny
pieprz

Opis wykonania

Przysmak rodem z Ameryki, który z pewnością zagości na niejednym polskim grillu.

Czosnek zblenduj z miękkim masłem i natką pietruszki. Dopraw solą, świeżo zmielonym pieprzem oraz płatkami chili.

Przed wrzuceniem na ruszt świeżej kukurydzy, usuń jej zewnętrzne liście, pozostawiając tylko kilka najbliższych kolby.

Odetnij wszystkie włókna, następnie kukurydzę dokładnie opłucz.

Kolby włóż na ok. 15-20 minut do miski z zimną wodą, dzięki temu podczas grillowania łupiny się nie przypalą.

Rozgrzej grill ogrodowy i ułóż kukurydzę na ruszcie.

Grilluj ok. 10-15 minut. Co jakiś czas obracaj kolby, aby przyrumieniły się z każdej strony.

Kolby posmaruj przygotowanym masłem i grilluj jeszcze kilka minut.