

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Кукуруза
2 ст. л.	Оливковое масло
1 ч. л.	Чеснок измельченный
1 ч. л.	Красный перец паприка копченая молотая
7 ст. л.	Пармезан тертый

Для соуса с кешью

3 ст. л.	Орехи кешью
2 ст. л.	Сметана
Щепотка	Гималайская соль поваренная с йодом

Кукуруза на гриле

30—35 Мин.

Способ приготовления

1. Для приготовления соуса замочите кешью в воде мин. на 2 часа.
2. Слейте воду и пюрируйте орехи в блендере со сметаной, небольшим количеством воды и щепоткой соли.
3. Вскипятите воду с солью и сварите кукурузу. Слейте воду.
4. Обсушите кукурузу бумажным полотенцем, смажьте оливковым маслом и натрите чесноком.
5. Готовьте на гриле с двух сторон в течение 5-10 минут.
6. Подавайте готовую кукурузу с соусом, посыпая пармезаном и копченой паприкой. Приятного аппетита!