



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!

