



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



(7 30—35 Мин. **(7 (7 (7 (7 (3 (1 (3 (1 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 ((3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (3 (1 (3 (3 (1 (3 (3 (1 (3 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (3 (1 (1 (3 (**





Способ приготовления

- Для приготовления соуса замочите кешью в воде мин. на 2 часа.
- 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.
- Обсушите кукурузу бумажным полотенцем, смажьте оливковым маслом и натрите чесноком.
- Готовьте на гриле с двух сторон в течение 5-10 минут. 5
- Подавайте готовую кукурузу с соусом, посыпая пармезаном и копченой паприкой. Приятного аппетита!

