



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Царевица
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
7 с.л.	Настърган пармезан
1 с.л.	Кориандър

За соса с кашу:

3 с.л.	Кашу
2 с.л.	Заквасена сметана
	♦ Хималайска сол, ситно смляна

Царевица на грил със сос от кашу

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

- 1 Накиснете кашуто във вода за поне 2 часа. След това го пюрирайте със заквасената сметана и сол на вкус.
- 2 Сварете царевицата в подсолена вода. След това поийте с кухненска хартия.
- 3 Намажете царевицата със зехтин и поръсете чесън на гранули.
- 4 Пригответе на грил за около 5-10 минути, въртейки царевицата от всички страни.
- 5 Намажете със соса и поръсете пармезан, малко пушен пипер и нарязан на ситно кориандър.

