



Grilovaná kukurica s kešu dipom

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Na prípravu kešu dipu namočte kešu do vody aspoň na 2 hodiny. Potom sced'te a rozmixujte s kyslou smotanou, trochou vody a štipkou morskej soli do hladka.
- 2 Potom vo vysokom hrnci zohrejte trochu vody so štipkou soli. Celú kukuricu varte na miernom ohni do mäkka a potom nechajte odkvapkať.
- 3 Kukuricu osušte papierovou utierkou, potrite olivovým olejom a posypte trochou cesnakového prášku. Grilujte na priamom ohni asi 5 až 10 minút rovnomerne zo všetkých strán.
- 4 Potom kukuricu polejte výdatným množstvom kešu omáčky. Ochuťte parmezánom, štipkou údenej papriky a nasekaným koriandrom.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 ks	Celá kukurica
2 PL	Olivový olej
7 PL	Parmezán, nastrúhaný
1 PL	Koriander, čerstvý, nasekaný
1 ČL	♦ Paprika údená
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný

Na kešu dip

3 PL	Kešu
2 PL	Kyslá smotana
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

