

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

Grilovaná kukurica s kešu dipom

30—35 Min

Príprava

1. Na prípravu kešu dipu namočte kešu do vody aspoň na 2 hodiny. Potom sceďte 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.