



Kukuruz na žaru s umakom od indijskih oraščića

⌚ 30—35 Min   

Priprema

- 1 Za umak od indijskih oraščića, oraščiće stavite u posudu prekrijte vodom i ostavite da se namaču najmanje 2 sata.
- 2 Zatim ih ocijedite i stavite u blender s kiselim vrhnjem, malo vode i prstohvatom morske soli.
- 3 U lonac stavite malo vode s prstohvatom soli da se kuha. Dodajte kukuruz te kuhajte na laganoj vatri dok ne omekša, a zatim ga ocijedite.
- 4 Kukuruz osušite komadom kuhinjskog papira, premažite ga maslinovim uljem i posipajte ga s malo češnjaka u prahu.
- 5 Dobro ga ispecite sa svih strana na roštilju oko 5 do 10 minuta.
- 6 Na kraju, kukuruz obilno ukasite sa svih strana umakom od indijskih oraščića. Dodajte i parmezan, prstohvat dimljene paprike i nasjeckani korijander.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Kukuruza
2 jušne žlice	Maslinovog ulja
1 čajna žličica	♦ Bio Češnjak u granulama
1 čajna žličica	♦ Dimljena paprika
7 jušnih žlica	Parmezana naribanog
1 jušna žlica	Korijandera svježeg (nasjeckanog)

Za umak od indijskih oraščića:

3 jušne žlice	Indijskih oraščića
2 jušne žlice	Kiselog vrhnja
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

