

Peceni kukuruz u gril tiganju



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** klipakukuruza
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2**limuna (sok)
- **1 kašicica**ljute mlevene paprike
- **1 kašicica** ?umbira u prahu
- **50 g**margarina
- maslinovo ulje
- so

Priprema

Kukuruz staviti u posoljenu vodu i staviti da se skuva. Kuvan izvaditi i ocediti. Margarin otopiti i dodati mu beli luk, ljutu mlevenu papriku, sok od pola limuna i ?umbir. Dobro sjediniti. Svaki klip kuvanog kukuruza premazati, cetkicom, maslinovim uljem.

Gril tiganj samo premazati uljem, pa kada se dobro ugreje staviti kukuruz. Dok se pece premazivati ga sa pripremljenom smesom. Peci dok ne dobije lepu boju.

Savet