

Pikantan kukuruz iz gril tiganja



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8**klipova mladog kukuruza šecerca
- **70 g**maslaca/margarina
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**mlevenog karanfilica
- **2 kašicice**ljutog kecapa
- **1/2**limuna (sok)
- himalajska so
- maslinovo ulje

Priprema

Kukuruz ocistiti i staviti ga da se kuva u posoljenoj vodi (so dodati po ukusu). Kuvani kukuruz izvaditi iz vode i staviti ga na kuhinjski papir, da papir dobro upije ostatak vode (promeniti papir 1-2 puta).

Maslac/margarin rastopiti i ostaviti ga da se prohladi. U prohleeni maslac/margarin dodati sok od limuna, beli luk u prahu, mleveni karanfilic i ljuti kecap. Kašicom dobro sjediniti sastojke sa maslacem/margarinom.

Svaki klip kukuruza, kuhinjskom cetkicom, premazati maslinovim uljem. Gril tiganj premazati suncokretovim uljem i staviti da se zagreje. Na zagrejani tiganj spustiti kukuruz, da se prži na umerenoj temperaturi. Kada zrna kukuruza dobiju karakteristicnu boju, kao da se peku na roštilju, poceti sa premazivanjem sastojaka sa maslacem. Svaki klip kukuruza nekoliko puta premazati, uz stalno okretanje.

Gotov kukuruz poslužite i uživajte u njegovom fantastičnom ukusu.

Savet