

Kuvani kukuruz sa mlekom i maslacem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 klipa mladog**žutog kukuruza
- **1.5 l** vode
- **150 ml** mleka
- **30 g**putera
- **po ukus**uso

Priprema

Očistiti kukuruz i ostaviti na stranu. Po potrebi polomiti klipove na pola. U šerpu sipati vodu, mleko, dodati maslac i so. Ostaviti da provri. Kad provri dodati kukuruz. Smanjite temperaturu i kuvajte kukuruz dok ne bude gotov. Meni je bilo potrebno oko 45 minuta.

Savet

Recept sam pronasla na internetu. Po receptu stoji da se kuva 12 minuta. Ali zavisi od vrste kukuruza i starosti. Ja sam koristila običan žuti kukuruz koji je još uvek mlad. Kad se skuvao dobio je žutu boju. Jako je ukusan i kremaste strukture baš zbog mleka i maslaca.