

## Grillezett kukorica fűszervajjal

1	30	5
Nehézség	Perc	fő

## Allergének:



## Hozzávalók

- 5 db csemegekukorica
- 50 g teavaj
- 2 gerezd fokhagyma
- só
- bors
- chili pehely
- 50 g Reszelt Parmezán
- 0.5 db lime
- 0.5 csok petrezselyemzöld
- 0.5 csok kapor



1. Szedjük le a leveleket a kukoricáról vagy egyszerűen hajtjuk le és kössük össze.
2. Melegítsünk vajat, nyomjuk bele az 1-2 gerezd fokhagymát, majd kenjük be a kukoricát a fokhagymás vajjal. A grillre téve ügyeljünk rá, hogy a levelek ne égjenek meg.
3. Forgatás közben meg lehet szórni sóból, borsból és chili pehelyből készült keverékkel ízlés szerint. Mikor már kezd szépen pirulni, szórjuk rá a reszelt parmezánt. Tálalhatjuk aprított petrezselyemmel és kaporral megszórva, limelével megöntözve.

Google Play



App Store

