

gotowana kukurydza z masłem czosnkowym



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kukurydza	1 kolba
masło	0,5 kostki
czosnek	3 ząbki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kukurydzę starannie obieram z liści i włosków i wstępnie opłukuje pod bieżącą wodą. Do garnka wlewam wodę, wkładam kukurydze i zaczynam gotować.
- KROK 2 Ja osobiście gotuję kukurydze nawet do 30 minut. Masło przekładam do miski - najlepiej aby było miękkie o temp pokojowej. Ząbki czosnku obieram i wyciskam do maselka. Dodaje również sól do smaku i dokładnie mieszam. W razie gdy czosnku okaże się za mało można śmiało docisnąć więcej - wg upodobań.
- KROK 3 Gdy kukurydza jest już gotowa wyciągam z wody i lekko osuszam. Jemy ją na ciepło z masłem i solą. Akurat przy tej kukurydzy jadłam zwykłe masło ale przeważnie jadamy właśnie z takim masłem czosnkowym i gorąco polecam.