

Kolba kukurydzy z masełkiem ziołowym i żeberkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza	4 kolby
mleko 3,2%	2 litry
masło	300 g
żeberka wieprzowe	600 g (ugotowane)
Coca-Cola	100 ml
keczup	100 g
sos worcestershire	20 ml
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
estragon	2 gałązki
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	
musztarda sarepska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Mleko wlewamy do garnka, dodajemy 300 ml wody i 50g masła. Wkładamy kolby kukurydzy doprawiając je solą i cukrem - gotujemy do miękkości.
- KROK 3 Przygotowujemy marynatę do żeberek: mieszamy keczup, musztardę, odrobinę pieprzu kolorowego worchester z Coca-colą i pokrojonym drobno czosnkiem. W powstałą marynatę wkładamy pokrojone żeberka i odstawiamy w chłodne miejsce na 2-3 h.

- KROK 4 Świeżą natkę i estragon miksujemy z masłem aż uzyskamy jednolitą konsystencję. Gotową kolbę grillujemy co jakiś czas smarując ziołowym masłem.
- KROK 5 Żeberka grillujemy i podajemy chrupiące z kukurydzą i świeżym miksem sałat z domowego ogródka.