

Kukurydza po meksykańsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kukurydza	2 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
olej	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta
Dodatki	
surowy boczek	6 plastry
majonez	100 gramów
smietana 18%	100 gramów
ząbek czosnku	1 sztuka
kolendra posiekana	1 gałązka
ser cheddar	100 gramów
zielona cebulka	1 sztuka
limonka	1 plaster

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do naczynia
żaroodpornego
włóż 2 kolby
słodkiej
kukurydzy i
zamarynuj je
w słodkiej
papryce, oleju
i całość
dopraw świeżo
zmielonym
czarnym
pieprzem i
solą morską.

Całość
dokładnie
wymieszaj,
aby marynata
dokładnie
pokryła całą
powierzchnię
kukurydzy.

Następnie
owiń kolby
plasterkami
surowego
bkonu i włóż
je do
piekarnika
rozgrzanego
do
temperatury
190 stopni (lub
na grilla) na
około 20
minut.
Kiedy
kukurydza
będzie
miękką, a
boczek się
zarumieni
wtedy jest
gotowa.

W
międzyczasie
przygotuj sos.
Do miski włóż
majonez,
kwaśną
śmietaną,
czosnek i
posiekaną
świeżą
kolendrę.
Całość
wymieszaj
dokładnie i
odstaw do
lodówki.

Kiedy
kukurydza jest
gotowa,
podawaj ją z
tartym serem
cheddar,
zieloną
cebulką,
plasterkami
limonki i
sosem
kolendrowym.