

## Kukurydza po meksykańsku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kukurydza</b>	2 sztuki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	1 szczypta
<b>Dodatki</b>	
<b>surowy boczek</b>	6 plastry
<b>majonez</b>	100 gramów
<b>smietana 18%</b>	100 gramów
<b>ząbek czosnku</b>	1 sztuka
<b>kolendra posiekana</b>	1 gałązka
<b>ser cheddar</b>	100 gramów
<b>zielona cebulka</b>	1 sztuka
<b>limonka</b>	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 bekonu i włóż je do piekarnika rozgrzanego do temperatury 190 stopni (lub na grilla) na około 20 minut.

Kiedy kukurydza będzie miękka, a boczek się zarumieni wtedy jest gotowa.

W międzyczasie przygotuj sos.

Do miski włóż majonez, kwaśną śmietanę, 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.