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 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, zielona cebulką, plasterkami limonki i sosem kolendrowym.