



Grillowane kukurydze

Autor: najlepszewkuchni.pl

Grillowana kukurydza kojarzy się z latem. Jednak taką przekąskę możemy przygotować zawsze. Słodka grillowana kukurydza to dodatek, którego nie może zabraknąć na żadnej imprezie.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kukurydzę oczyszczamy z włókien. Kroimy ją na grube plastry. Natkę pietruszki kroimy drobno. Czosnek przeciskamy do miseczki. Dodajemy do czosnku masło, natkę pietruszki, sól, pieprz.

Krok 2

Na patelni grillowej rozgrzewamy olej i grillujemy kukurydzę z każdej strony, aby się lekko przyrumieniła. W trakcie grillowania smarujemy masłem lekko kukurydzę. Reszta zostaje do podania.

Krok 3

Grillowane kukurydze podajemy od razu z dodatkiem masła czosnkowego.

Składniki

- 4 kolby słodkiej kukurydzy
- 2-4 ząbków czosnku
- 1/2 łyżeczki soli lub do smaku
- 1/2 łyżeczki pieprzu lub do smaku
- natka pietruszki
- 1/3 kostki rozpuszczonego masła Łaciate
- olej