Grilovaná kukuřice

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

4 ks	kukuřice
4 lžíce	máslo
	čerstvé bylinky (petrželka, pažitka)
2 stroužek	česnek
	sůl



Postup přípravy

Kukuřice očistíme a dáme je do vařicí osolené vody na zhruba 5 minut předvařit. Poté je mírně potřeme máslem a položíme na rozehřátý gril a ogrilujeme ze všech stran dozlatova (po dobu asi 10 až 15 minut). V průběhu grilování si připravíme bylinkové máslo: Zbylé máslo promícháme s nasekanými bylinkami, přidáme prolisovaný česnek a trochu soli. Vše utřeme do hladkého krému a dáme na chvíli do mrazáku. Ogrilované horké kukuřice podáváme s vychlazeným bylinkovým máslem.