



КУ-КУ-РУ-ЗА!

А существуют ли в мире люди, которые не любят кукурузу?!?

Я лично не встречала!

Конечно ее вкусно и зимой из банки консервированной ложкой есть, или летом на пляже просто посыпав солью. Но у меня этим летом настоящий хит! Кукуруза жаренная на сливочном масле с травами и чесноком! Такое можно подать и на летний праздничный стол! А рецепт масла с травами - сохраните себе! Его нужно всегда держать в морозилке и добавлять к мясу, овощам или просто мазать на хлеб!



Понадобится:

кукуруза - 2-3 качана

масло сливочное Гормолзавод 1 - 1 упаковка

чеснок - 4 зубчика

сухие травы - тимьян, розмарин, орегано

свежие травы
соль по вкусу

Приготовление:

Масло комнатной температуры смешай с солью, травами, раздавленным чесноком и посоли. Выложи в пищевую пленку и сформируй колбаску. Отправь в морозильную камеру.



Кукурузу отвари в кастрюле iCook до полной готовности. Обсуши и обжарь до золотистого на сковороде iCook добавив несколько ломтиков чесночного масла!



Поверь мне, это просто объедение! Дописываю рецепт и съедаю последний кусочек!