

Grilovaný kukuřičný klas s bylinkovým máslem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Oloupané a očištěné kukuřičné 4 klasy vaříme 20 minut v dostatečném množství osolené vody. Předehřejeme gril a rošt lehce potřeme olivovým olejem. Kukuřičné klasy grilujeme dozlatova asi 10 minut na středním ohni s občasným otáčením.

Mezitím lehce rozehřejeme bylinkové máslo (máslo smíchané s bylinkami), až je tekuté. Kukuřičné klasy posledních 5 minut grilování potíráme bylinkovým máslem a otáčíme. Jako držák použijeme párátka, klasy podle libosti osolíme.

Ingredience

- **Kukuřice** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 6 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g

