

Grillowana kukurydza – jak ją przyrządzić?

Składniki

2 kolby kukurydzy
2 łyżki oliwy z oliwek
sól

Dodatkowo:

Ulubione zioła

Przygotowanie:

1. Liście ochraniające kolbę należy delikatnie odsunąć, aby umożliwić opłukanie kukurydzy. Czyste ziarna można posolić, a nawet posmarować odrobiną oliwy z oliwek, na przykład w połączeniu z ziołami. Doprawione warzywo przykrywamy liśćmi i możemy rozpocząć grillowanie.
2. Grill rozgrzej do **160-180 stopni** Celsjusza. Na ruszcie połóż kolby kukurydzy, grilluj pod przykryciem.
3. Po około **5 minutach** odwróć ją na drugą stronę.
4. **Grillowana kukurydza** powinna być gotowa po **20-30 minutach** pieczenia.
5. Jeżeli chcesz przygotować danie jeszcze szybciej, kolby kukurydzy można także wcześniej podgotować. Wówczas całkowicie odrywamy liście, myjemy warzywo i gotujemy w wodzie kilka minut. Następnie przyprawiamy w podobny sposób, jak kolby grillowane w liściach. Układamy na ruszcie na około **10 minut** w temperaturze **160-180 stopni**.