

Świeża gotowana kukurydza z masełkiem czosnkowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **735** Ocena: **48680**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- kukurydza 2 sztuki
- woda 1.5 litra
- mleko 200 ml
- cukier 1 łyżka
- masełko czosnkowe:
- masło 200 g
- czosnek 2 ząbki (duże)
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Kukurydzę dokładnie obieramy z liści i włókienek, płuczemy pod bieżącą wodą. Do dużego garnka wlewamy wodę, mleko, dodajemy cukier. Absolutnie nie dodajcie soli, ponieważ wówczas kukurydza zrobi się twarda. Wodę z mlekiem doprowadzamy do wrzenia i wrzucamy kolby kukurydzy. Jeżeli się mieszczą do garnka to w całości, a jeśli nie, możemy każdą kolbę przekroić na połowę. Kukurydzę gotujemy od momentu zagotowania 10 do 15 minut. U mnie trwało to dokładnie 13 minut. Gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem. Ugotowaną kukurydzę wyjmujemy z wody, lekko osączamy i smarujemy, czy jak wolicie nacieramy masełkiem czosnkowym. Masełko przygotowujemy w trakcie gotowania kukurydzy. Miękkie masło (temperatura pokojowa) ucieramy z czosnkiem przeciśniętym przez praskę i odrobiną soli.
- 2 Uwaga 1: Oczywiście ilość masła, którą ja podaję w przepisie wystarczy na natarcie nim co najmniej 4 kolb kukurydzy, więc możecie zrobić masełko zmniejszając ilość składników o połowę lub zaszaleć i ugotować więcej kukurydzy :) U mnie pozostałe masełko czosnkowe wykorzystam zwyczajnie do pieczywa, ponieważ je uwielbiam. I masło i pieczywo ;)

Uwaga 2: Podając, możecie kukurydzę dodatkowo posolić, jeżeli oczywiście lubicie taką bardziej słoną. Mnie wystarczy ta ilość soli, którą doprawiłam masełko czosnkowe.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: