



# Pieczona kukurydza

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Przyprawa do grilla pikantna Knorr** - 1 opakowanie
- cola - 100 mililitrów
- ketchup - 50 mililitrów
- papryczka chili - 0.4 sztuk
- margaryna - 1 łyżka
- mleko - 350 mililitrów
- miód - 2 łyżki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kukurydzę oczyść i pokrój każdą kolbę na 4 części. Ugotuj w mleku z miodem.
2. W misce wymieszaj Przyprawę Knorr, colę, ketchup, pokrojoną kolendrę i chili.
3. Do woreczka włóż kawałki kukurydzy, a następnie wlej Fix i włóż margarynę. Woreczek zepnij spinką i umieść w nagrzanym piekarniku. Zapiekaj 15-20 minut w temperaturze 180 st. C. Podawaj na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)