



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés:



Elkészítés:



Okos Tímea Kitti

ELOTE - MEXIKÓI KUKORICA

Ha nyár, akkor kukorica! És bár imádjuk a klasszikus kukorica ízt, azért néha jó feldobni a már jól ismert dolgokat: itt az elote, egy mexikói

HOZZÁVALÓK

5 cső kukorica

100-150 g fetasajt
200 g görög joghurt

koriander
Só, bors
2 gerezd fokhagyma

limelé

ALLERGÉNEK

1. Eltávolítjuk a kukorica haját és a külső, elszáradt leveleit.
2. A sütőrácsra helyezve 175 fokon kb. 30 percig sütjük.
3. A szószhoz a fetasajtot, joghurtot, sót, borsot, koriandert, fokhagymákat és limelét összekeverjük egy tálban
4. Ha megsült a kukorica, leszedjük a héjakat és megkenjük a joghurtos szósszal.
5. Megszórjuk friss korianderrel, piros paprikával, és egy kis extra limelével tálaljuk.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan