

Mexický kukuřičný salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Nakládané chilli papričky 50 g
- Červená chilli paprička 1 ks
- Limetová šťáva 2 lžíce
- Limetka 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Klasy kukuřice 4 ks
- Zelená chilli paprička 4 ks
- Sýr na grilování 360 g
- Červené fazole 400 g
- Listy koriandru 1 hrst
- Salát little gem 2 ks
- Sůl 5 špetka
- Čersvě drcený pepř 4 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Smíchejte v míse jalapeños, červenou chilli papričku, limetovou šťávu a olivový olej. Osolte a opepřete.

2 Rozpalte grilovací pánev nebo gril a rozložte na něj celé kukuřice. Grilujte je asi 20 minut a během

grilování průběžně otáčejte. Z opečených klasů seřízněte zrna a odložte je stranou. Potom opečte na grilu zelené chilli papričky; z každé strany asi 4 minuty. Oloupejte je, zbavte semen a nakrájejte na proužky. Nakonec na grilu opečte z obou stran plátky sýra; trvá to 2–3 minuty.

3 Promíchejte v míse kukuřici, opečené chilli papričky, fazole, koriandr a listy salátu s dresinkem. Podávejte s grilovaným sýrem a skrojky limety.