

קלחי תירס בצ'ילי חריף



רכיבים

- מגש תירס מבושל עד ריכוך
- 1/2 2/1 כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
- גרם חמאה
- שיני שום כתושות
- לפי הטעם צ'ילי גרוס לפי הטעם

הכנה

1. לפרוס את התירס לפרוסות בעובי של כ-5 ס"מ.
2. במחבת גדולה להמיס את החמאה. *ניתן להמיר את החמאה במחמאה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
3. להוסיף את השום ולטגן דקה (שלא יישרף).
4. להוסיף רוטב בסיס לבישול של אסם.
5. להבריש את התירס ברוטב ובצ'ילי (לפי הטעם), ולהניח על רשת המנגל.
6. לסובב את התירס על הרשת ולהבריש פעם נוספת - צלייה של 7 דקות.

15 דקות

5 servings 5