

Состав:

(на 2 порции)

2 початка молодой кукурузы (сахарных сортов)

20 г сливочного масла

соль

Рецепт отварной кукурузы:

Кукурузу следует очистить от листьев, удалить рыльца, промыть и поместить в кастрюлю с холодной водой. Желательно, чтобы вода полностью покрывала початки, тогда кукуруза проварится равномерно. Если кастрюля недостаточно большая, то кукурузу следует разломать (или разрезать) на несколько частей.

Чтобы кукуруза получилась мягкой, воду для варки ни в коем случае нельзя солить (!).

Варить кукурузу в течение 15-20 минут после закипания воды (этого времени обычно достаточно, чтобы молодая кукуруза сварилась), после чего отщипнуть несколько зерен и попробовать. При необходимости продолжить варку еще в течение 10-15 минут.

Готовую кукурузу натереть сливочным маслом (пока она еще горячая) и посыпать солью.

Приятного аппетита!