



## MEKSYKAŃSKIE PAŁKI Z KUKURYDZĄ I SALSĄ Z GRILLOWANEJ PAPRYKI

### SKŁADNIKI:

500 g podudzi z kurczaka Sokołów

#### MARYNATA DO MIĘSA:

1 łyżka chili w płatkach  
1-2 łyżeczki oregano  
1 łyżeczka słodkiej papryki  
1 łyżeczka kakao  
1 łyżka brązowego cukru  
sól i pieprz

#### GRILLOWANIE KOLBY KUKURYDZY:

2-3 kolby kukurydzy  
1 suszona papryka chili ancho  
pęczek kolendry  
1 łyżeczka kminu rzymskiego  
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku  
sok z 1 limonki  
3-4 łyżki oliwy z oliwek

#### SALSA PAPRYKOWA:

1 czerwona papryka  
1 papryka habanero  
olej  
2-3 łyżki śmietany  
2-3 łyżki majonezu  
sok z 1/2 limonki  
mały pęczek kolendry

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać wszystkie przyprawy. Podudzia posmarować olejem i oprószyć przygotowaną mieszanką przypraw. Odłożyć do zamarynowania.
2. Kolendrę posiekać. Suszoną paprykę rozdrobnić w morderzu, po czym wymieszać z kolendrą. Dodać kmin rzymski, słodką paprykę, sok z limonki i oliwę z oliwek. Oczyszczone kolby kukurydzy obtoczyć w przygotowanej marynacie.
3. Papryki posmarować olejem. Podudzia umieścić na specjalnym stojaku do grillowania. Warzywa ułożyć na rozgrzanym ruszcie. Składniki grillować w temp. 180-200°C do miękkości. Kukurydżę należy smarować marynatą kilkakrotnie podczas pieczenia.
4. Obie papryki obrać ze skórki i drobno posiekać. Dodać majonez, śmietanę, sok z limonki i posiekaną kolendrę. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Salsę podawać jako dodatek do pałek i kolb kukurydzy.