



Hozzávalók:

1 kis fej vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 4-5 evőkanál olaj, 50-50 dkg darált sertéshús és darált marhahús (inkább kicsit zsírosabbak, kb. 20% zsírtartalom az ideális - ha ennél soványabb, akkor 10 dkg sertészsír is kell hozzá), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál csípős paprikakrém (csípős Piros Arany vagy Erős Pista) - ez ki is maradhat, illetve lehet csemege Piros Arany is, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 kiskanál grillfűszerkeverék, 1 kiskanál só a fűszeres kukorica szalszához:

3 cső friss, zsenge kukorica (idényen kívül kb. 40 dkg morzsolt fagyasztott kukorica), só, 2 kisebb lilahagyma, ecet a hagyma pácolásához, 0,5 dl almaecet (citromlé is lehet), 1-2 evőkanál kristálycukor vagy méz, 1 csapott kiskanál csilipor (ha gyerekek is esznek a fogásból, ezt hagyjuk el), 1 piros húsú kaliforniai paprika, 2 zöldalma, 3 dundi újhagyma, 1 csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál olívaolaj

1. A szalszához való kukoricát megtisztítjuk és forrásban lévő, enyhén sózott bő vízben, lefödve 15 percig főzzük. A lila hagymát 0,5 centis kockákra vágjuk, és enyhén ecetes vízbe rakjuk 20-30 percre, így nemcsak egy kis ízt kap a hagyma, de könnyebb megemészteni is. Még mindig a szalszá: az almaecetet a cukorral főlforraljuk, a csiliport beleszórjuk, de tehetünk bele 1 kiskanál grillfűszerkeveréket is. 1 percig forraljuk, a tűzről lehúzzuk.
2. A nyársakhoz való hagymát és fokhagymát megtisztítjuk, előbbit pépesre zúzzuk, utóbbit finomra vágjuk. 2-3 evőkanál olajon, egy kisebb serpenyőben pár perc alatt együtt megfonnyasztjuk. A kétféle darált húst egy tálba tesszük, megborsozzuk, a paprikakrémmel, a köménnyel, a grillfűszerkeverékkel és a sóval ízesítjük. A megfonnyasztott hagymát hozzáadjuk. (Ha nem volt meg a hús kb. 20 % zsírtartalma, akkor azt belegyúrt zsírral pótoljuk.) Alaposan összedolgozzuk, hatfelé osztjuk, egyenként kb. 10 centis kis rudakká - kolbászkákká - formáljuk. 6 kicsi nyársat (kettétört hurkapálcát) kissé beolajozunk és a húsba nyomkodjuk úgy, hogy csinos kis nyársak legyenek belőle, majd félretesszük.
3. A kukorica mostanra biztosan megfőtt, így a levéből kiemeljük, hűlni hagyjuk.
4. A kicsumázott paprikát és a meghámozott zöldalmát 0,5 centis kockákra vágjuk. Az újhagymát zöldjével együtt félcenti vastagon fölkarikázzuk. A petrezselymet finomra aprítjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk. Mindezeket egy tálba rakjuk a lecsöpögtetett

lilahagymával együtt és a már csak langyos öntettel összeforgatjuk.

5. A hús sütése következik. A maradék olajat egy nagy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a húsrudacsokat belecsúsztatjuk és többször megforgatva 8-10 percig sütjük, majd pár percig pihentetjük.

6. Közben a kukorica szemeket a csőről levágjuk, szétmorzsoljuk, a szalsza alappal és az olívaolajjal összekeverjük. Ez a körete a húsrudacsoknak.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 798 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.