Pileca krilca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**pilecih krila
- **1 kašika**blagog senfa
- **3 cena**belog luka
- **malo**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 grancica**ruzmarina

Poh:

- **2-3**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezli

Priprema

Krilca oprati i posusiti. Napraviti marinadu od maslinovog ulja, sitno seckanog belog luka i ruzmarina, soli i bibera. Ostaviti krilca u njoj sat vremena i povremeno ih okretati. Pohovati krilca u smesi za poh i pržiti u dubokom ulju. Ostaviti ih na papirnati ubrus da upije višak masnoce. Služiti uz prilog po želji ili neki sos.

Savet