Krilca - kuvana, pa pržena



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**pilecih krilaca

Smesa za pohovanje:

- **2** jaja
- **130 ml**piva
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**ljute paprike
- **1 kašicica**cili sosa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 kašicice**biozacina
- **1/2 kašicice**bibera

...i još:

- **100 g**kornfleksa
- **100 g**prezli

Priprema

Krilca oprati, iseci najmanji deo i baciti, pa podeliti na krilo i batacic. Staviti da se kuvaju, sa dodatkom povrca, po želji. Skuvana krilca izvaditi a vodu iskoristiti za supu.

Pripremiti sastojke za smesu za pohovanje.

U dubljem sudu dobro umutiti jaja. Dodati pivo i brašno, pa mutiti da se razbiju grudvice. Zatim dodati sve navedene sastojke.

Kornfleks staviti u vecu kesu, pa ga oklagijom izmrviti. Izmrvljeni kornfleks pomešati sa prezlama.

Kuvano meso uvaljati prvo u mešavinu sa jajima, pa u mešavinu kornfleksa i prezli.

Pripremljeno meso pržiti na zagrejanom ulju. Pržena krilca vaditi na papirnu salvetu, da bi se upio višak masnoce. Poslužiti ih uz sos za pržena krilca.

Savet