Pileca krilca sa povrcem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**pilecih krilaca
- **2 glavice**crnog luka
- **150 g**krompira
- **150 g**graška
- **150 g**šargarepe
- **150 ml** tomato paradajza
- **1 dl** ulja
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- brašno

Priprema

Pileca krilca usoliti, pa uvaljati u brašno i propržiti na ulju, dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

U drugom tiganju zagrejati ulje, pa propržiti sitno iseckan crni luk, dok ne postane staklast. Zatim dodati šargarepu (isecenu na kockice ili kružice), grašak i krompir (isecen na kriške). Dinstati sve zajedno 15-20 minuta uz neprestano mešanje.

Dodati tomato paradajz, suvi biljni zacin, biber i so po ukusu. Pustiti da vri još 5 minuta, a zatim naliti vodom i skloniti sa vatre.

U odgovarajuci pekac ili vatrostalnu ciniju sipati 1/2 sosa sa povrcem. Preko poreati propržena krilca, a zatim drugu polovinu sosa.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C, i peci 45-60 minuta.

Savet