

Pikantna krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8 pilecih krilaca
- 2 pune kašice pikant-senfa
- 1 kašika meda
- po potrebi soli i belog bibera
- 1 kašika maslinovog ulja

Za prilog:

- po želji domaćeg krompir-pirea
- po želji pohovani patlidžan

Priprema

Krilca dobro oprati i prosušiti. Posebno u ciniji umutiti senf, med, maslinovo ulje i začine, pa tom mešavinom preliti krilca. Ostaviti oko sat vremena, povremeno ih okrecuci. Za to vreme spremiti krompir-pire i isphovati patlidžan. Izvaditi krilca, pa ih propržiti sa svake strane, da fino porumene. Složiti ih na topao tanjir, dodati pire i patlidžan, kao i hladan sos od majoneza i pavlake.

Savet