Krilca iz rerne sa krompirima

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** krilca
- **1 šoljica**soja sosa
- **800 g**krompira
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**origane
- **malo**bibera

Priprema

Krilca zaciniti 1 kašicicom suvim biljnim zacinom i 1 kašicicom soli, i preliti sa 1/2 šoljice sosa sosa. Krilca poreati na pek papir u pleh i peci 30-tak minuta na 240 stepeni. Posle 15-tak minuta krilca okrenite na drugu stranu i temperaturu smanjite na 210 stepeni.

Dok se krilca peku, oljuštiti krompit i seci ga na sitne kocke. Zaciniti ga sa po kašicicom soli, suvog biljnog zacina, origana, malo bibeta i pola šoljice soja sosa. Krompir pržiti u tiganju na malo ulja 20-tak minuta.

Servirati po želji.

Savet

Jesti uz zelenu salatu :)