

Pileca krilca u marinadi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- pileca krilca (kolicina po želji)
- crvena paprika
- so

Za marinadu:

- **2 kašikemeda**
- senf
- maslinovo ulje
- **maloljute papricice** (tucane)

Priprema

U jednu posudu staviti krilca i zaciniti ih alevom paprikom i malo posoliti. U drugoj posudi napraviti marinadu i premazati dobro krilca. Zatim ostaviti tako premazana krilca u frižideru na pola sata. Nakon pola sata staviti da se peku jedno 45 minuta u zavisnosti od rerne. Prijatno :)

Savet

Pilea krilca sam pravila na svakojake naine, ali ovaj mi je definitivno najbolji, jer su najsonija uvjerite se sami.
Preporuujem svima ! ;)