

Marinirana krilca sa cilijem i limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilecih krilaca

Marinada:

- **1/2** limuna (sok)
- **50 ml** kecapa
- **1 kašičica** cilija u prahu
- **2 kašike** gustog, grckog, jogurta
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **2 kašičice** biozacina
- **1/2 kašičice** mlevenog bibera
- **1 kašik** meda
- **2 kašik** majoneza

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u dublju posudu i dobro ih sjediniti. Razdvojiti krilca od batacica. Staviti meso u marinadu i dobro utrljati marinadom svako parce mesa. Poklopiti posudu i ostaviti je u frižider, na sat vremena.

Uzeti odgovarajuću posudu za pečenje i dno prekriti pek papirom. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Izvaditi posudu sa mariniranim mesom i izručiti u pleh za pečenje, zajedno sa marinadom. Staviti da se pece.

Kada gornja strana porumeni, izvaditi pleh, preokrenuti meso da bi obe strane dobile rumenu boju.

Poslužiti sa prilogom i salatam, po ukusu.

Savet