

Pileca krilca sa kari sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih krila
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** karija
- **1/3 kašičice** kurkume

Kari sos:

- **oko 100 ml** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 cen** belog luka
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašičice** peršuna
- **više od 1/2 kašičice** karija
- **200 ml** mleka

Priprema

Pileca krilca prvo obariti u vodi.

Zatim ih zaciniti suvim biljnim zacinom, karijem i kurkumom. Ostaviti tako neko vreme da odstoji. Najmanje dok pripremite sos, a može i duže.

Sos: Zagrejati ulje, pa upržiti kašiku brašna da nema grudvice. Dodati izgnjeceni cen belog luka i peršun pa

promešati par puta. Dodati so pa uliti mleko sve vreme mešajuci. Dodati i kari i mešati do željene gustine pa skloniti s vatre.

Krilca ispržiti na gril tiganju i poslužiti sa sosom.

Savet

Prijatno :)