Pileca krilca sa povrcem



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prženje:

- **1 kg**pilecih krilaca
- **1 šoljica**ulja

Porvce:

- **6**krompira
- **4**šargarepe
- **1 koren**celera
- **1 koren**pešuna
- **5 malih glavica**crnog luka

Ostalo:

- **4 kašike**suvog biljnog zacina
- **2 kašike**aleve paprike

Priprema

Krilca zaciniti sa 2 kašike suvog biljnog zacina i 1 kašikom aleve paprike. Povrce ocistiti i iseci na kocke pa i njega zaciniti sa 2 kašike zacina i 1 kašikom aleve paprike.

Zagrejati dobro ulje i na kratko propržiti krilca sa obe strane da dobiju hrskavu koricu.

Zacinjeno povrce uvijemo u alu foliju, i bocnemo viljuškom foliju na par mesta.

Propržena krilca prebacimo u pekac, podmazan, pa odozgo spustimo foliju sa povrcem. Poklopimo pekac i staviti u rernu da se pece 30 minuta.

Nakon 30 minuta pecenja povrce istresemo iz folije i vratimo u rernu još 15 minuta, ali bez poklopca da se povrce zapece.

Savet

Ukusan, soan i brz obrok. Prijatno.