

Pecena pileca krilca iz marinade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca

Marinada:

- **3 kašikem** maslinovog ulja
- **3 kašike** jogurta
- **1 kašika** senfa
- **2 kašikes** soka od limuna
- **1 kašikamed**a
- **1 kašicicacili** sosa
- **2 kašicice** aleve paprike
- **1 kašicicakurkume**
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicicasveže**, iseckanog ruzmarina

...i još:

- **100 g** kornfleksa
- **2 kašicice** crvenog bibera
- **1 kašicicab**e log luka u prahu
- **3 kašike** brašna
- **1 kašicica** suvi biljni zacin

Priprema

Pileca krilca iseci na batacic, krilce a, treci, najmanji deo baciti. Za marinadu sjediniti sve sastojke i dobro pomešati.

Krilca staviti u dublju posudu, preliti marinadom, poklopiti i ostaviti u frižider, preko noci.

Kornfleks izdrobiti u secko i pomešati sa navedenim sastojcima (crveni, mleveni, biber, beli luk u prahu, brašno i biozacin).

Narednog dana izvaditi meso iz frižidera, pa svako parce obložiti smesom sa kornfleksom. Dobro rukama utapkatи, da se smesa prilepi za meso. Pripremljeno meso poreati u pleh, preko pek papira (koji smo malo premazali uljem). Preko svakog parceta mesa preliti po kašicu ulja.

Staviti meso da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada donja strana porumeni, izvaditi pleh, okrenuti meso i vratiti pleh u rernu, da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

Savet