

Ljuta pileca krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilecih krilca
- **500 g** krompira
- 2 šargarepe

Za ljutu marinadu:

- **1 dl** maslinovog ulja
- **1 kašičica** senfa
- **malosoli**, bibera i zacina
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** ljute tucane paprike
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike
- **1** feferona

Priprema

U činiji pomešajte sastojke za marinadu. Ulje, senf, so, biber, zacini, dodajte kari, malo crvene mlevene paprike, kašičica ljute zacinske paprike i feferonu sitno isekajte. Pileca krilca operite i pomešajte u marinadi. Ostavite da stoji pola sata. Za to vreme ocistite krompir i šargarepu i isecite na kriške, kolutove. I pomešajte sve zajedno. Prebacite u tepsiju i pecite na temperatura 200-250 stepeni jedan sat.

Pecena krilca poslužite i prijatno.

Savet