

Marinirana krilca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca

Marinada:

- **2 kašikesenfa**
- **2 kašikemeda**
- **4 cenabelog luka**
- **1 kašicicasoli**
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicicaljute aleve paprike**
- **250 ml**svetlog piva

Priprema

Pripremiti marinadu. Sjediniti senf, med, rendani beli luk, so, maslinovo ulje i alevu papriku. Dodati pivo i sve dobro izmešati.

Pileca krilca preliti pripremljenom marinadom pa ih ostaviti u frižideru da se mariniraju najmanje dva sata. Tokom mariniranja povremeno ih okretati.

Krilca poreati u pleh obložen pek-papirom. Preliti ih preostalom marinadom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet