

## ***Krilca sa koka kolom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pilecih krilca
- **1** manja glavica crnog luka
- **3-4** kašike soja sos
- **500** ml kola kole
- **2** kašike suncokretovog ulja
- suvi biljni zacin
- so
- biber

### **Priprema**

Pre svega operite krilca. Zatim ih zacinite solju ili suvim biljnim zacinom i dodajte biber. Poreajte ih u vecoj ciniji, preko njih stavite crni luk isecen na kolutoce i prelijte ih soja sosom pa dodajte malo ulja. Nakon toga, sve prelijte koka kolom i ostavite u frižideru najmanje 2 sata.

Kad su krilca marinirana, izvadite ih i poreajte u tepsiju koju ste pre toga obložili folijom. Preko njih poreajte kolutice crnog luka. Pecite na 180 stepeni oko 30 minuta. Bon appetit :)

### **Savet**

Toplo vam preporucujem da ova krilca jedete uz pivo. Pravi hedonizam :D