Pileca krilca sa kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca
- **1 kg**kupusa
- **300 g**šargarepe
- **3 kašike**susama
- **3 kašike**senfa
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**soja sosa
- so
- biber
- ruzmarin

Priprema

Pomešati so, biber, ruzmarin, senf i 3 kašike maslinovog ulja pa tom mešavinom premazati krilca. Ostaviti da ostoje minimum sat vremena u frižideru. Kupus i šangarepu sitno narendati i staviti u šerpu. Dodati jednu kašiku maslinovog ulja i 100 ml vode, poklopiti i dinstati na slabijoj vatri dok ne omekša. Pred kraj skinuti poklopac dodati soja sos, biber, so i susam i pržiti dok ne ispari voda. Krilca pržiti na slabijoj vatri, u tiganju bez dodavanja ulja, dok ne porumene. Služiti toplo.

Savet