

## **Pileca krilca sa parmezanom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 kom pilecih krilca
- 150 g prezli
- 150 g parmezana
- 3 cešnja belog luka
- 1 kašika aleve paprike
- 250 g putera
- ulje
- so
- biber

### **Priprema**

Krilca posolimo i pobiberimo, beli luk iseckamo sitno. Dodajemo papriku, prezle i parmezan to sve izmešamo.

U tu smesu uvaljamo krilca i poredjamo u tepsi i preliti istopljenim puterom. Staviti da se pece na 200 stepeni.

Krilca su vrlo ukusna nestanu za tili cas.