

Pileca krilca u mango sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih krilaca sa batacicima
- **1/2 strukapraziluka**
- **1**veca šargarepa

Sos:

- **2 kašiceljute** paste sa kikirikijem
- **2 kašikemango chutney-a**
- **3 kašikedark soy sauce**
- **1 dobra kašicicapikant** senfa

Priprema

Krilca nožem odvojiti od batacica. Sve namirnice za sos fino pomešati, umakati i oblagati svaki komad piletine posebno.

Ostaviti u posudi prekrivenoj prozirnom folijom,u frižideru 1-2h. Na tiganj poslagati praziluk isecen na kolutove, preko njega šargarepu isecenu na kolutove.

Krilca izvaditi iz fržidera, slagati parce po parce preko šargarepe. Doliti cašu vode, poklopiti tiganj alu folijom, dinstati na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Potom skinuti foliju, dinstati još 10-tak minuta da izvri ostatak tecnosti i krilca postanu lepljiva.

Servirati toplo jelo.

Savet