

Marinirana pileca krilca sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih krilca
- **po željia**leve paprike
- bibera
- soli
- suvog biljnog zacina
- **po potrebi**ulja
- **1** kašikavinskog sirceta
- **2** kašikepikant senfa
- **800** gkrompira
- **1** kašicica majcine dušice
- **4**sveže paprike
- **2** kutlacedomace supe

Priprema

Krilca malo pouljiti, dodati aleve paprike, soli, bibera, suvog biljnog zacina i 1 kašiku vinskog sirceta, sve lepo sjediniti i ostaviti ih u odgovarajucoj posudi da prenoci.

Svako krilce premazati senfom, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Potom ih preliti ostatkom marinade. Ubaciti ih u rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta sa jedne strane, pa ih okrenuti i peci još 20 minuta.

Dok se krilca peku, krompir iseci kao za pomfrit, može i malo deblje, pa ih pobiberiti i posuti preko njih majcincu dušicu.

Staviti ih u tiganj sa malo ulja i dodati im 2 kutlace domace supe.

Paprike iseci na kockice i sipati ih preko krompira. Na smanjenoj vatri, krckat, oko 30-40 minuta.

Krilca budu jako socna. Vinsko sirce im da baš poseban ukus.

Savet

Prijatno! :)