Krilca u bagremovom medu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilecih krilaca
- 3 kafene kašikice bagremovog meda
- 3 kafene kašikice estragon
- senfa po ukusu
- so po ukusu
- mešavina aromaticnih biljaka
- biber po ukusu
- tamni soja sos

Prilog:

- 300 g pirinac
- 100 g zelene masline
- tamni soja sos oko 2 supene kašike
- 2 supene kašike devicanskog maslinovog ulja

Priprema

Krilca operemo, posolimo i bogato pobiberimo, mešavinom aromaticnih bibera. Krilca poreamo po pek papiru da se ne preklapaju i prelijemo ih marinadom i pecemo u turbo rerni, dok ne dobiju jaku zlatnu boju na 200 stepeni oko 10-15 minuta, pa prevrnemo dok i druga strana ne dobije istu boju.

Iskljucimo turbo opciju i pecemo još oko 5 min. Isto je i bez turbo rerne, samo što je vreme pecenja tada produženo.

Marinada: Otopimo zagrevanjem tri kafene kašike bagremovog meda i umutimo sa tri kašike estragon senfa i

prelijemo bogato sva krilca.

Ova kolicina je dovoljna za prelivanje 1 kg krilaca, za vecu umutiti još meda i senfa u odnosu 1:1.

Po vaenju iz rerne krilca prelijemo sa tamnim soja sosom.

Kao prilog skuvamo pirinac u slanoj vodi da bude al dente, ocedimo ga, prelijemo ga sa malo devicanskog maslinovog ulja, soja sos po ukusu i dodamo kolutice zelenih maslina.