

## **Pileca krilca sa becarcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg pilecih krilca**
- **1 kašikameda**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicakarija**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1 grancicaruzmarina**
- **100 ml ulja**

#### **Ostalo:**

- **1 plavi patlidžan**
- **3 paradajza**
- **6 paprika - cevenih i zelenih**
- **1 glavicacrнog luka**
- **50 g celera**
- **2 grancicepešruna**
- **po ukususo**

### **Priprema**

Pileca krilca oprati i iseci na komade. U posudu dodati sastojke za marinadu, med, senf, suvi biljni zacin, kari, biber i so.

Pileca krilca uvaljati u pripremljenu smešu marinadu i ostaviti u frižideru 1 h da odstoje. Na vatri zagrejati posudu sa uljem te dodati pripremljena krilca. Dinstati na laganoj vatri dok blago ne porumene. Upržena krilca izvaditi u drugom sudu.

Becarac: Povrce pripremiti za distanje, crni luk iseci na krupnije rezance, papriku narezati na krupnije komade kao i paradajz, plavi paradajz i celer na sitne kockice. Povrce povremeno mešati sa svih strana kako bi jednakо izdinstalo i omekšalo.

Kada se povrce izdinstalo, omekšalo i pustilo svoje sokove zaciniti po ukusu. Povrce složiti na tanjiru zajedno sa krilcima.

### **Savet**

Pilea krilca gurmanluk pravi, brzo se spremaju, a još brže pojedu. Bearac sam pravila od svežih paprika, a može konzervirani iz tegle. Krilca sa bearcem toplo služiti uzu kupus salatu i vruu pogau. Prijatno!