

Pileca krila u kukuruznim pahuljicama



Sastojci

Potrebno je:

- 15 pilecih krila
- 1/2 l jogurta
- 300 g kukuruzne pahulje
- so po želji
- 1 glava belog luka

Priprema

Krila posoliti. Beli luk sitno iseckati i staviti u jogurt. Kukuruzne pahulje staviti u kesu za zamrzivac i sa tuckom za meso isitniti.

Krila prvo umakati u jogurt, zatim u pahulje i slažiti ih u tepsiju, obloženu papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Služiti ih uz krompir pire.