

Hrskava pileca krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 pilecih krilaca
- 2 cenabelog luka
- malo ulja
- malosoli
- bibera
- zacina

Za premazivanje:

- malosenf
- malopavlake
- maloprezle
- malocrvene mlevene paprike

Priprema

Krilca oprati i osušiti. Napraviti mešavinu od belog luka, (beli luk sitno iseckati) ulja soli bibera i zacina. Pomešati sa krilcima i ostavite da stoji ne manje od sat vremena. Krilca jedno po jedno premazati senfom sa jedne i sa druge strane, zatim pavlakom i onda uvaljati u prezlu pomešanu sa crvenom paprikom. Krilca staviti u tepsiju na pek papiru, i peci oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet