

Pikantna krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca

Za marinadu:

- **400 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1,5 kašice** soli
- **1 kašik** ljute mlevene paprike
- **2 cen** belog luka
- **1,5 kašika** soka od limuna

Za pohovanje:

- **200 g** brašna
- **1 kašika** slatke mlevene paprike
- **2 kašice** soli
- ulje

Priprema

Pileca krilca oprati, osušiti i odseci im vrhove.

Marinada: U dublju posudu sipati jogurt i mleko. Dodati so, zgnjeceni beli luk, ljutu mlevenu papriku i sok od limuna. Promešati, da se masa sjedini. U pripremljenu smesu dodati krilca, rukom ih izmešati, poklopiti i ostaviti u frižider, da odstoje 1 sat.

Za pohovanje: U dublju ciniju staviti brašno, so i slatku mlevenu papriku. Izmešati.

Sipati ulje u tiganj i staviti da se ugreje. Izvaditi krilca iz marinade, uvaljati ih u brašno i ispržiti na vrelom ulju, sa svih strana, dok ne dobiju zlatno rumenu boju.

Uključiti rernu da se ugreje, na 200 stepeni. Pleh, koji ide uz el. šporet, obložiti pek papirom. Pržena krilca poreati u pleh i staviti da se peku, oko 15-20 minuta. Ispecena krilca staviti na papirnu salvetu, da upije suvišnu masnocu. Poslužiti uz prilog, po želji.

Savet