

## **Krilca sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pilečih krilca
- **1** crni luk
- **3** šargarepe
- **3-4** krompira
- **450 g** graška
- so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Krilca posloiti, biberiti, posuti zacinom, šargarepu i krompir iseci na komade, crni luk na sitno. U nauljen pleh staviti povrce poredati krilca (možete preliti sa malo vode) pokriti folijom i peci na 200 stepeni oko 60 minuta skinuti foliju i vratiti dok dobije boju.

### **Savet**