

## *Jordanska krilca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 do 8** pilecih krilca
- **3** glavice crnog luka
- **10** cenabelog luka
- **500** g krompira
- **1** kašik cimeta
- **120** g margarina
- **malo** kecapa
- **1/2** kašice soli

### **Priprema**

Pileca krilca posipamo cimetom i naređamo u suvi pleh ili ciniju, a odozgo stavimo sitno naseckan crni i beli luk. Krompir isecemo na kolutove i poređamo preko luka, a preko svega stavimo kocke - parčice margarina. Zalijemo sa 100 ml vode i pecemo 40 minuta na 160 stepeni. Izvadimo iz rerne i prelijemo kecapom, pa vratimo u rernu na još 15 minuta.

### **Savet**