

Pecena krilca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca

Za pohovanje:

- **5 kašika** prezli
- **5 kašika** kukuruznog brašna
- **3 kašice** suvog biljnog zacina
- **2 kašice** slatke aleve paprike
- **1 kašica** ljute aleve paprike
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** origane
- **1 kašica** sušenog peršuna

...i još :

- **2** jaja
- **1/2** kašice soli

Priprema

Pileca krilca oprati, odvojiti batalice i krilo i ostaviti da se ocede, oko 15 minuta.

Smesa za pohovanje: U jednu ciniju staviti sve navedene zaccine i sjediniti. U dubljem tanjiru umutiti jaja, sa solju.

Uzeti veliki pleh, od el. šporeta, prekriti ga pek-papirom i papir malo nauljiti. Svako parce mesa prvo umociti u jaja, pa u zaccine. Poreati ih preko pek papira.

Rernu zagrejati na 200 C, pa staviti pripremljena krilca. Peci ih 20 minuta, izvaditi, okrenuti i peci još 20 minuta. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet