

Pecena krilca sa rižotom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** pilecih krilca
- **2** kašike zacina
- **1** kašicica mirošije
- **1** kašicica crvene mlevene paprike
- **1/2** kašice bibera
- **4** kašike ulja
- **1/2** kašice kurkume
- **1** kašicica origana

Za rižoto:

- **1** glavica crnog luka
- **1** cešnjabelog luka
- **1** manja šargarepa
- **200** g pirinca
- **1** dl belog vina

Priprema

Praškastu smesu za premazivanje krilca sastaviti pa dodati ulje i dobro natrljati krilca. Poređati ih u pleh i peći dok ne dobiju rumenu boju. (oko 45 minuta)

U međuvremenu iseckati sitno crni i beli luk propržiti na malo ulja pa dodati iseckanu šargarepu. Zaciniti

zacinom i biberom, kad je luk omekšao dodati opran pirinac i dinstati sve zajedno neprestano mešati, dolivati pomalo vode i belog vina - dok se pirinac lepo ne proprži. Na kraju dodati 1 kašičicu kurkume (ko nevoli i nemora) i iseckan peršun. Servirati po želji.

Savet