

Pileca krilca sa povrćem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8 pilecih krilaca
- 2 glavice crnog luka
- 150 g krompira
- 150 g graška
- 150 g šargarepe
- 150 ml tomatnog paradajza
- 1 dl ulja
- suvi biljni začini
- so
- biber
- brašno

Priprema

Pileca krilca usoliti, pa uvaljati u brašno i propržiti na ulju, dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

U drugom tiganju zagrijati ulje, pa propržiti sitno iseckan crni luk, dok ne postane staklast. Zatim dodati šargarepu (isečenu na kockice ili kružice), grašak i krompir (isečen na kriške). Dinstati sve zajedno 15-20 minuta uz neprestano mešanje.

Dodati tomatni paradajz, suvi biljni začini, biber i so po ukusu. Pustiti da vri još 5 minuta, a zatim naliti vodom i skloniti sa vatre.

U odgovarajući pekac ili vatrostalnu činiju sipati 1/2 sosa sa povrćem. Preko poreati propržena krilca, a zatim drugu polovinu sosa.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C, i peći 45-60 minuta.

Savet