

Pileca krilca u marinadi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilca
- so
- biber
- **1 veza** peršunovog lišća
- **2** cenabelog luka
- **1 kašičica** mlevene crvene paprike
- **2 kašika** meda
- **100 ml** piva
- **2 kašike** ulja

Priprema

Krilca posoliti i pobiberiti. Ostale sastojke, sitno iseckano peršunovo lišće i sitno iseckan beli luk, papriku, med, pivo i ulje izmešati i preliti preko krilca. Ostaviti da se mariniraju oko 2 sata. Krilca sa marinadom prebaciti u odgovarajuću posudu za pečenje i peći na 200 C, dok ne porumene. Služiti prelivene sa ostatkom od pečenja, uz prilog po izboru.

Savet

Tokom pečenja, povremeno ih premazivati sa marinadom.