

Krilca iz rerne sa krompirima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** krilca
- **1 šoljica** soja sosa
- **800 g** krompira
- **2 kašicice** svog biljnog zacina
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** alevi paprike
- **1 kašicica** origane
- **malobibera**

Priprema

Krilca zaciniti 1 kašicicom suvim biljnim zacinom i 1 kašicicom soli, i preliti sa 1/2 šoljice sosa sosa. Krilca poreati na pek papir u pleh i peci 30-tak minuta na 240 stepeni. Posle 15-tak minuta krilca okrenite na drugu stranu i temperaturu smanjite na 210 stepeni.

Dok se krilca peku, oljuštiti krompit i seci ga na sitne kocke. Zacinili ga sa po kašicicom soli, suvog biljnog zacina, origana, malo bibeta i pola šoljice soja sosa. Krompir pržiti u tiganju na malo ulja 20-tak minuta.

Servirati po želji.

Savet

Jesti uz zelenu salatu :)