

Hrskava krilca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 pilecih krilaca
- senf
- med
- ljuta i slatka tucana paprika
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- maslinovo ulje

Priprema

Krilca zaciniti, pa premazati marinadom napravljenom od meda, masinovog ulja, senfa i tucane paprike. Ostaviti u frižideru barem 30 minuta.

Porežati ih na foliju i peci oko 45 minuta, na 200 C, (žicu rerne podici visoko, kako bi bila hrskava) sa povremenim okretanjem. Služiti uz krompir i salatu.

Savet

Prijatno!