

Pileca krilca u marinadi sa kurkumom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilecih krilaca

Za marinadu:

- **3 kašike** kiselog mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** kecapa
- **3 kašike** senfa
- **3 kašike** soja sosa
- **3 cen** sitno iseckanog, belog luka
- **3 kašice** meda
- **1 kašica** suvog peršuna
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** kurkume
- **2 kašike** cili sosa
- **2 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Pileca krilca oprati i ostaviti da se ocede od vode.

Marinada: U dublju posudu staviti: Kiselo mleko, kiselu pavlaku, ulje, kecap, senf, soja sos, iseckani beli luk,

med, peršun, origano, kurkumu, suvi biljni zacin i cili sos (cili sos može da se izostavi, ukoliko se ne jede ljuto).

Smesu, dobro, kašikom sjediniti. U pripremljenu marinadu stavljati pileca krilca, jedno po jedno i dobro ih uvaljati u, pripremljenu, marinadu. Poklopiti i ostaviti u frižider, da odstoje dva sata.

Na dno velikog pleha, od elektricnog šporeta, staviti pek papir, pa rasporediti pileca krilca, zajedno sa marinadom.

Staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada porumene, izvaditi pleh, okrenuti krilca, smanjiti temperaturu na 190 stepeni i ostaviti da krilca dobiju rumenu boju i sa druge strane.

Poslužiti ih uz prilog po želji.

Savet