

Krilca na kineski nacin



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** krilca
- **3 kašike** soja sosa
- **1 kašicica** cili sosa
- **1 kašika** meda cvetni-livadski
- **2 kašike** masti

Priprema

Prvo napraviti marinadu: U ciniju staviti soja sos, cili sos, med, mast i sjediniti sastojke. U tu marunadu staviti posoljena krilca, da odstoje 15-tak minuta.

Zatim pleh namazati mascu, i poreati krilca. Preliti ih marinadom i peci u prethodno zagrejanom rerni na 220 stepeni 30 minuta (zavisi od rerne možete ih peci i duže, okretati ih na 15 minuta).

Savet

Služiti uz pirina. Prijatno!