

ureca krilca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komadacurecih krilaca**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicepaprana**
- **1 kašicicacrvene paprike**
- **1 kašicicacurrya**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamljevenog cešnjaka**
- **1 kašikasenfa**
- **1 grancicaruzmarina**
- **2 dlmaslinova ulja**
- **2 dlvruce vode**

Priprema

Ujutro zacinimo curetinu, dobro utrljamo sve sastojke pa tako stavimo u frižider na 1-2 sata, što duže to bolje. Stavimo u tepsiju, prelijemo maslinovim uljem, sa strane ulijemo i vode (ne po mesu da ne isperemo zacine) i stavimo peci na 200 stupnjeva. Kad se zacrveni, okrenuti na drugu stranu da dobije hrskavu koricu.

Savet