

?ureca krilca



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** curecih krilaca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** papra
- **1 kašičica** crvene paprike
- **1 kašičica** currya
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mljevenog češnjaka
- **1 kašika** senfa
- **1 grancica** ružmarina
- **2 dl** maslinova ulja
- **2 dl** vruće vode

Priprema

Ujutro zaciniamo 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 peći na 200 stupnjeva. Kad se zacrveni, okrenuti na drugu stranu da dobije hrskavu koricu.

Savet