

Marinirana krilca sa krompirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4veca krompira
- 12pilecih krilca

Za marinadu:

- so
- biber
- ulje
- ruzmarin

Priprema

Krompir oguliti, oprati i iseci na kolutice zatim u podmazan pleh pore?ati.

Prethodno marinirana krilca od navedenih gore sastojaka pore?ati na krompir, zatim dodati malu šoljicu vode.

Peci na 250 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Najbolje je da krilca budu u marinadi minimum sat vremena. Služiti uz neki sos, ja sam odabrala sos od

spana?a. Prijatno :-) ;-)