Belo meso i krilca za roštilj-prste da poližeš :D!



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi**belog mesa
- **po potrebi**krilaca
- **1-2 vezice**peršuna
- **5-6 cena** belog luka
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **2-3 kašicice**senfa
- **malo**ulja
- **po izboru**ljute tucane (ili cili) paprike

Priprema

Svaku šniclu posuti suvim biljnim zacinom i premazati senfom (sa jedne strane) te posuti sitno seckanim belim lukom i naseckanim peršunom (sa druge strane). Šnicle reani u kutiju te staviti jednu kašiku masti (tj. malo ulja) preko i ostaviti u frižider na par sati. Tako isto marinirati i krilca, samo dodati i ljutu tucanu ili mlevenu cili papriku. Mekano, socno-maaa :D

Savet

Od deke, koji puni 80 godina za manje od mesec dana, sam dobila komentar da nikad bolja krilca nije jeo u životu, a verujte, probao je sve i svašta i jeo krilca milion puta :D