

Pileca krilca sa povrcom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prženje:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **1 šoljica** ulja

Povrce:

- **6** krompira
- **4** šargarepe
- **1** korencelera
- **1** korenpešuna
- **5** malih glavic crnog luka

Ostalo:

- **4 kašike** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** aleve paprike

Priprema

Krilca zaciniti sa 2 kašike suvog biljnog zacina i 1 kašikom aleve paprike. Povrce ocistiti i iseci na kocke pa i njega zaciniti sa 2 kašike zacina i 1 kašikom aleve paprike.

Zagrejati dobro ulje i na kratko propržiti krilca sa obe strane da dobiju hrskavu koricu.

Zacinjeno povrce uvijemo u alu foliju, i bocnemo viljuškom foliju na par mesta.

Propržena krilca prebacimo u pekac, podmazan, pa odozgo spustimo foliju sa povrцем. Poklopimo pekac i staviti u rernu da se pece 30 minuta.

Nakon 30 minuta pecenja povrce istresemo iz folije i vratimo u rernu još 15 minuta, ali bez poklopca da se povrce zapece.

Savet

Ukusan, soan i brz obrok. Prijatno.