

Dinstana krilca u senf-sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicabibera**
- **1 prstohvatperšunovog lista seckanog**
- **1 prstohvatmajcine dušice**
- **1**lovorov list
- **1 dlulja**
- **1 dl**belog vina
- **1 kašikasenfa**
- **2 kašikebrašna**

Priprema

Pileca krilca oprati i staviti u šerpu sa uljem da se dinstaju na umerenoj temperaturi, dolivajuci po malo belog vina, ukupno 0,5 dl. Posoliti, pobiberiti, dodati lovorov list, majcinu dušicu i peršunov list i okrenuti ih i sa druge strane.

Kad omekšaju, izvaditi krilca iz šerpe u ciniju i ostaviti sa strane na topлом.

U posebnoj cinijici izmešati senf, brašno, suvi biljni zacin i ostatak belog vina, pa sipati u preostalo ulje odakle su izvana krilca, u koje se dolije još malo ulja, stalno mešajuci, na blagoj temperaturi. Po potrebi dolivati još po malo vode, da se dobije kompaktan sos.

Vratiti krilca u sos i pustiti da još malo krcka, kako bi se sve sjedinilo, a vino isparilo.

Savet

Lagan, miomirisan i brzo pripremljen ruak e primamiti sve koji vole piletinu...