

Dinstana krilca u senf-sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1 prstohvat** peršunovog lista seckanog
- **1 prstohvat** majcine dušice
- **1** lovorov list
- **1 dl** ulja
- **1 dl** belog vina
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** brašna

Priprema

Pileca krilca oprati i staviti u šerpu sa uljem da se dinstaju na umerenoj temperaturi, dolivajući 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 toplom.

U posebnoj cinijici izmešati senf, brašno, suvi biljni zacin i ostatak belog vina, pa sipati u preostalo ulje odakle su izvađena krilca, u koje se dolije još malo ulja, stalno mešajući, 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 ručak će primamiti sve koji vole piletinu...