

## *Pecena pileca krilca iz marinade*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pilecih krilaca

#### **Marinada:**

- **3 kašike** maslinovog ulja
- **3 kašike** jogurta
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** soka od limuna
- **1 kašika** meda
- **1 kašičica** cili sosa
- **2 kašičice** aleve paprike
- **1 kašičica** kurkume
- **1 kašičica** origana
- **1 kašičica** sveže, iseckanog ruzmarina

#### **...i još:**

- **100 g** kornfleksa
- **2 kašičice** crvenog bibera
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **3 kašike** brašna
- **1 kašičica** suvi biljni zacín

## **Priprema**

Pileca krilca iseci na batacic, krilce a, treci, najmanji deo baciti. Za marinadu sjediniti sve sastojke i dobro promešati.

Krilca staviti u dublju posudu, preliteri marinadom, poklopiti i ostaviti u frižider, preko noci.

Kornfleks izdrobiti u secko i pomešati sa navedenim sastojcima (crveni, mleveni, biber, beli luk u prahu, brašno i biozacin).

Narednog dana izvaditi meso iz frižidera, pa svako parce obložiti smesom sa kornfleksom. Dobro rukama utapkati, da se smesa prilepi za meso. Pripremljeno meso porežati u pleh, preko pek papira (koji smo malo premazali uljem). Preko svakog parceta mesa preliteri po kašicicu ulja.

Staviti meso da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada donja strana porumeni, izvaditi pleh, okrenuti meso i vratiti pleh u rernu, da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

## **Savet**