Marinirana krilca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca

Marinada:

- **2 kašike**senfa
- **2 kašike**meda
- **4 cena**belog luka
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicica**ljute aleve paprike
- **250 ml**svetlog piva

Priprema

Pripremiti marinadu. Sjediniti senf, med, rendani beli luk, so, maslinovo ulje i alevu papriku. Dodati pivo i sve dobro izmešati.

Pileca krilca preliti pripremljenom marinadom pa ih ostaviti u frižideru da se mariniraju najmanje dva sata. Tokom mariniranja povremeno ih okretati.

Krilca poreati u pleh obložen pek-papirom. Preliti ih preostalom marinadom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet