

## **Pikantna krilca (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**pilecih krilaca

#### **Marinada:**

- **120 ml**svetlog piva
- **120 ml**vode
- **1 kašikameda**
- **4 kašikeulja**
- **6 kašikasoja sosa**
- **1**sitno iseckana ljuta papricica
- **2 cm**izrendanog,korena, umbira
- **1 kašicicasušenog lišca celera**
- **1/2 kašicicekarija**
- **1/2 kašicicekurkume**
- **1/2 kašicicesušenog bosiljka**
- **1 kašicicasveže**, iseckane miroije
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **1/2 kašicicecrnog**, mlevenog, bibera
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Krilca oprati i odvojiti na dva dela - batacic i krilce. Treci, najmanji, deo iseci i baciti.

Uzeti dublju posudu i u njoj staviti sve sastojke za marinadu. Dobro ih, kašikom, sjediniti. U pripremljenu marinadu staviti krilca i promešati, da svako parce mesa bude obavijeno marinadom. Poklopiti posudu i ostaviti u frižider, najmanje 3-4 sata (ja sam ostavila celu noc).

Za ovu kolicinu krilaca dovoljan je pleh, vel. 30x20cm. Izvaditi krilca iz frižidera, poreati ih u pleh i preliti ih sa marinadom, u kojoj su stajala.

Staviti da se pecu (na donjoj rešetki), u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni - 50 minuta. Kada lepo porumene, izvaditi pleh, preokrenuti krilca i vratiti, još 10-ak minuta, da se i druga strana zapece.

Poslužiti sa prilogom i salatom, po želji. Probajte, toliko su ukusna, da se lepe za prste, od slasti. Prijatno!

### **Savet**