

## ***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 kašika** meda
- **4 kašike** ulja
- **6 kašika** sosa
- **1 sitno** iseckana ljuta papricica
- **2 cm** izrendanog korena, ?umbira
- **1 kašičica** sušenog lišca celera
- **1/2 kašičice** karija
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka
- **1 kašičica** sveže, iseckane miro?ije
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašičica** 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, poređati ih u pleh i prelitih sa marinadom, u kojoj su stajala.

Staviti da se pecu (na donjoj rešetki), u prethodno zagrejanom 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 salatam, po želji. Probajte, toliko su ukusna, da se lepe za prste, od slasti. Prijatno!

## **Savet**