

## ***Pikantna, pecena, krilca***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12 komada** vecih, pilecih krilaca

#### **Marinada:**

- **4 kašike** meda
- **2 kašike** soja sosa
- **2 kašike** dižon senfa
- **2 kašike** worcester sosa
- **6 kašika** ljutog kecapa
- **2 cen**abelog luka

### **Priprema**

Marinada: Med, soja sos, senf, worcester sos, ljutog kecap i sitno iseckan beli luk staviti u dublju posudu i žicom za mucenje, dobro sjediniti.

Pilecim krilcima odseci treci, najmanji, deo i baciti. Zatim krilca odvojiti na batacic i krilce. Meso staviti u vanglicu, preliteri sa, pripremljenom, marinadom i dobro promešati. Treba svako parce mesa da bude obavijeno marinadom. Vanglicu poklopiti i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Rernu uključiti na 220 stepeni. Uzeti veci pleh, sa teflonskim dnom i, posle proteka datog vremena, poreati krilca. Kašicom svako parce mesa preliti, polovinom, preostale marinade. Staviti meso da se pece, na predzadnjoj rešetki od šporeta.

Krilca peci dok donja strana, blago, porumeni (kod mene je to bilo 20 minuta). Zatim izvaditi pleh iz rerne, smanjiti temperaturu na 180 stepeni, preokrenuti meso, preliti kašicom sa ostatkom marinade, i vratiti da se pece, još 20 minuta.

Krilca poslužiti uz sos, za pecena krilca (recept sledi) i prilog po želji. Ko voli da glocka pileca krilca, uživace u svakom zalogaju ovih, pikantnih, lepljivih, veoma, veoma ukusnih krilaca.

## **Savet**