

Krilca sa koka kolom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih krilca
- **1 manja glavica** crnog luka
- **3-4 kašike** soja sos
- **500 ml** kola kole
- **2 kašike** sunčokretovog ulja
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Pre svega operite krilca. Zatim ih zacinite solju ili suvim biljnim zacinom i dodajte biber. Poreajte ih u vecoj ciniji, preko njih stavite crni luk isecen na kolutoce i prelijte ih soja sosom pa dodajte malo ulja. Nakon toga, sve prelijte koka kolom i ostavite u frižideru najmanje 2 sata.

Kad su krilca marinirana, izvadite ih i poreajte u tepsiju koju ste pre toga obložili folijom. Preko njih poreajte kolutice crnog luka. Pecite na 180 stepeni oko 30 minuta. Bon appetit :)

Savet

Toplo vam preporučujem da ova krilca jedete uz pivo. Pravi hedonizam :D