

Pileca krilca iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **1 kašika** crvene aleva paprike
- **1 kašika** soli
- **1 glavica** bijelog luka
- **2-3 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Pileca krilca dobro usoliti i posuti aleva paprikom. Poreati u pleh obložen papirom za pečenje. Bijeli luk ne guliti nego ga staviti u ljusci po krilcima. Posuti sa maslinovim uljem. Peci na 220 C dok krilca ne dobiju zlatno žutu boju. Služiti uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet