

Glazirana cureca krila



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** curecih krila
- **1** kašikasoka od nara
- **1** pomorandža
- **4-5** kašikamaslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** prstohvatmajcine dušice

Priprema

ureca krilca oprati, posušiti pa posoliti i pobiberiti. Preliti maslinovim uljem. Ostaviti da odstoje. Ugrejati maslinovo ulje, pa naglo propržiti krilca, da uhvate lepu koricu. Pomešati sok od nara sa pomorandžinim, pa zaliti meso, uz povremeno okretanje. Ubaciti komadic maslaca, majcinu dušicu, ostaviti da provri sok, i pržiti da se tecnost malo redukuje, a krilca karamelizuju. Poslužiti uz prilog po želji...

Savet