

Pileca krilca sa parmezanom



Sastojci

Potrebno je:

- 15 kom pilecih krilca
- 150 g prezli
- 150 g parmezana
- 3 cešnja belog luka
- 1 kašika aleve paprike
- 250 g putera
- ulje
- so
- biber

Priprema

Krilca posolimo i pobiberimo, beli luk iseckamo sitno. Dodajemo papriku, prezle i parmezan to sve izmešamo.

U tu smesu uvaljamo krilca i poredjamo u tepsiju i preliti istopljenim puterom. Staviti da se pece na 200 stepeni.

Krilca su vrlo ukusna nestanu za tili cas.