

# **Pileca krilca sa lukom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Za marinadu:**

- **malobibera**
- **2 kašike meda**
- **2 kašikesoja sosa**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikekecapa**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaslatke aleve paprike**

### **I još:**

- **1 kg pilečih krilaca**
- **1 veca glavicacrnnog luka**

## **Priprema**

Pileca krilca dobro oprati i ocistiti i iseci po zglobovima ih razdvojiti. Pomešati sve sastojke za marinadu i krilca staviti u marinadu najmanje tri sata pre pecenja. Najbolje to uradite uvece i za sutra ostavite u frižideru. Izvadite ih iz marinade i poreajte u pleh u koji ste stavili papir za pecenje (ja nisam pa su mi se malo lepila). Stavite da se peku na 180 stepeni 45 minuta. Svakih 15 minuta ih okrecite. Zatim pojacajte na 200 stepeni i pecite još 15 minuta.

Crni luk isecete na sitne kockice i kad su krilca gotova ravnomerno rasporedite luk po njima. Vratite jedno 5 minuta u još toplu iskljucenu rernu.

## **Savet**

Zbog meda može da se desi da vam se malo brže zapeku, ako vam je rerna jaa. Veoma su ukusna, lepljiva.