

Pileca krilca u mango sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih krilaca sa batacicama
- **1/2 struka** praziluka
- **1** veća šargarepa

Sos:

- **2 kašice** ljute paste sa kikirikijem
- **2 kašike** mango chutney-a
- **3 kašike** dark soy sauce
- **1 dobra kašica** pikant senfa

Priprema

Krilca nožem odvojiti od batacica. Sve namirnice za sos fino pomešati, umakati i oblagati svaki komad piletime posebno.

Ostaviti u posudi prekrivenoj prozirnom folijom, u frižideru 1-2h. Na tiganj poslagati praziluk isecen na kolutove, preko njega šargarepu isecenu na kolutove.

Krilca izvaditi iz frižidera, slagati parce po parce preko šargarepe. Doliti cašu vode, poklopiti tiganj alu folijom, dinstati na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Potom skinuti foliju, dinstati još 10-tak minuta da izvri ostatak tecnosti i krilca postanu lepljiva.

Servirati toplo jelo.

Savet