

Pikantna pileca krilca u fritezi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilca
- **100 ml** maslinovog ulja za marinadu
- **oko 70 g** zacinu za piletinu
- **400 g** biljne masti za fritezu

Priprema

Zacin za piletinu pomešajte sa maslinovim uljem. Možete dodati po ukusu i druge zacine koje volite. Tom marinadom prelijte krilca i ostavite ih da upiju. Pržiti u fritezi. Poslužite sa crnim lukom krupno nasecenim.

Savet

Možete zain za piletinu i posipati preko gotovih jela. Okvirno sam dala mere, procenite sami po ukusu da li nešto nedostaje.