

Pileca krilca u rerni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** alevne paprike
- **malom** miroije
- **3 kašike** senfa
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pileca krilca pripremiti za pečenje. Preliti ih sa uljem, pa posuti navedene sastojke. Sve lepo promešati. I ostaviti u frižider na 1 h.

Pleh obložiti pek papirom, svako krilce premazati senfom, pa reati na pleh. Staviti u rernu na 200 C da se polagano peku oko 45 minuta. Kada porumene i budu hrskava spremna su.

Savet

Servirati uz salatu po ukusu.