

Pileca krilca sa kecapom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca

Marinada:

- **200 ml** jutog kecapa
- **50 ml** blagog senfa
- **4 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli

I još:

- susam

Priprema

Meso oprati i razdvojiti batice od krilaca. Treci deo krilaca baciti.

Sve sastojke za marinadu staviti u, odgovarajucu, posudu i spojiti.

Krilca i batice staviti u dublju vanglicu, preliteri sa, pripremljenom, marinadom i, dobro, rukom izmešati. Poklopiti i ostaviti u frižider, jedan sat.

Rernu uključiti da se zagreje na 180 stepeni. Veliki pleh, od el. šporeta, obložiti pek papirom. Pek papir premazati uljem. Preko poreati batacice i krilca. Malom kašicom, preko svakog parceta mesa rasporediti pola, od ostatka, marinade. Posuti meso susamom i staviti da se pece.

Posle pola sata izvaditi pleh iz rerne i meso preokrenuti. Preliti ga sa ostatkom marinade, posuti susamom i vratiti u rernu, da se i druga strana mesa zarumeni.

Poslužiti, topla, pileca krilca, uz prilog, po želji.

Savet