Pileca krilca sa senfom i zacinima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilecih krilca
- **100 g**senfa
- **1/2** limuna
- **po potrebi**karija
- **po potrebi**kurkume
- **malo** cilija
- **malo** umbira
- **malo**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Krilca prokuvati malo pa usoliti solju i suvim biljnim zacinom. Utrljati zacinima i svaki komand obilno premazati senfom. Poreati ih u neku ciniju i preliti limunovim sokom i sa malo ulja. I staviti tako u frižideru, onoliko koliko imate vremena. Ja sam ih držala nekoliko sati. Zatim izruciti u tiganj zajedno sa tim sokom i dodajte još malo ulja ako je potrebno. Pržiti da svih strana da se uhvati korica.

Savet

Poslužiti iz neki umak i salatu. Prijatno :)