

Krilca sa lukom i ruzmarinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca krilca
- 4 glavice crnog luka
- 2 kašice senfa
- 2 šargarepe
- 1 dl belog vina
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 prstohvat bibera u zrnu
- po potrebi so
- 2 lovorova lista
- 1 grancicaruzmarina

Priprema

Pileca krilca posoliti, premazati senfom. Crni luk krupno iseci na listice, šargarepu iseci na kolutice.

U vatrostalnu posudu staviti crni luk, šargarepu, posuti malo zacinom ili posoliti. Preko poslagati krilca, dodati biber u zrnu, lovorov list, grancicu ruzmarina. Preliti preko svega maslinovo ulje i belo vino. Poklopiti i staviti u rernu na 200C.

Savet