

Pileca krilca sa becarcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilecih krilca
- **1 kašika** meda
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** karija
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 grancica** ružmarina
- **100 ml** ulja

Ostalo:

- **1** plavi patlidžan
- **3** paradajza
- **6** paprika - cevenih i zelenih
- **1 glavica** crnog luka
- **50 g** celera
- **2 grancice** peštruna
- **po ukusu** so

Priprema

Pileca krilca oprati i iseci na komade. U posudu dodati sastojke za marinadu, med, senf, suvi biljni zacin, kari, biber i so.

Pileca krilca uvaljati u pripremljenu smešu marinadu i ostaviti u frižideru 1 h da odstoje. Na vatri zagrijati posudu sa uljem te dodati pripremljena krilca. Dinstati na laganoj vatri dok blago ne porumene. Upržena krilca izvaditi u drugom sudu.

Becarac: Povrce pripremiti za distanje, crni luk iseci na krupnije rezance, papriku narezati na krupnije komade kao i paradajz, plavi paradajz i celer na sitne kockice. Povrce povremeno mešati sa svih strana kako bi jednako izdinstalo i omekšalo.

Kada se povrce izdinstalo, omekšalo i pustilo svoje sokove zaciniti po ukusu. Povrce složiti na tanjiru zajedno sa krilcima.

Savet

Pileca krilca gurmanluk pravi, brzo se spremaju, a još brže pojedju. Bearac sam pravila od svežih paprika, a može konzervirani iz tegle. Krilca sa bearcem toplo služiti uz kupus salatu i vruu pogau. Prijatno!