

Turlitava sa pilecim krilcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** tikvica
- **2** patlidžana
- **2** paradajza
- **350 g** boranije
- **100 g** kukuruza šećerca
- **1** paprika
- **250 g** suve bamiје
- **8** pilecih krilaca
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** belog luka u granulama

Priprema

Spremiti namirnice.

Bamiju potopiti u toplu vodu i ostaviti bar sat vremena. Krilca oprati, prokuvati, a tečnost u kojoj suše kuvali sacuvati. Na maslacu ispržiti prvo crni luk, pa kad zastakli, dodavati naseckano povrće, po cvrstoci, poslednji dodati paradajz. Zaciniti i krckati na tihoj vatri.

Zemljane tavice blago nauljiti, raspodeliti povrće, u svaku staviti po 2 krilca, a onda naliti vodom u kojoj su se kuvali, tek da ogreznu.

Rernu podgrejati na 200 stepeni i peci dok se ne uhvati fina korica. Posuti seckanim svežim vlašcem i poslužiti uz jogurt.

Savet