

Pileca krilca u marinadi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pilecih krilaca
- **1/2** pilecih grudi

Za marinadu:

- **1** kašika meda
- **2** kašice senfa
- **1** dlulja
- **1** dl piva
- **1** kašica soli
- **1** kašica aleve paprike
- **1** kašica suvog biljnog začina
- **1/2** kašice bibera
- **1/2** kašice kurkume
- **1** kašica kecapa

Za pomfrit:

- **1** kg krompira
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po ukusu**

Priprema

Od svih sastojaka napraviti marinadu lepo umešavši sve začine.

Krilca iseci na sitnije delove mada mogu ostati i cela. Belo meso iseci na šnicle. Koristila sam i njega jer ne volimo svi krilca. Svako parce mesa uvaljati u marinadu pa staviti u ciniju koju ostavimo u frižider oko sat vremena da odstoji i upije marinadu.

Krompir oljuštiti i iseci za pomfrit pa ga staviti u ciniju punu hladne vode. Za pomfrit je naravno vazna odgovarajuća sorta krompira koju je sve teže naći. Važan je i jedan mali trik, a to je da se krompir isecen drži u hladnoj vodi koju menjamo svakih 45-60 minuta. To se radi da što više škroba izađe iz krompira. Kako bi pri prženju bio hrskav.

Posle sat vremena meso izneti iz frižidera i poreati ga na pleh obložen peki papirom i to da donja strana bude gore. Još malo poprskati uljem.

Peci u rerni na 200-220°C oko 25-30 minuta. Izvaditi pleh i okrenuti svako parce mesa na drugu stranu pa pleh vratiti u rernu pa peci dok ne porumeni i druga strana.

Dok se meso peče krompir staviti u krpu da upije vodu pa ga pržiti u dubokom ulju. U prvih 7-8 minuta ne treba ga mešati (zalepice se i lomiti). Posle toga se može mešati dok ne bude pržen tj. rumen. Izvaditi ga resetkastom kašikom u sud obložen ubrusima da se ulje ocedi. Posoliti ga pa protresti sud da se so rasporedi.

Ostaje da krilca i pomfrit poslužite uz salatu i da služeci se prstima uživajte.

Savet

Ovo je još jedna varijanta omiljenog jela.