

Krilca u marinadi od piva



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesnatih pilećih krilaca

Marinada:

- **2 kašike** senfa
- **2 kašike** meda
- **4 cenab**elog luka
- **1 ravna kašičica** soli
- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašičica** ljute mlevene paprike
- **250 ml** svetlog piva

Prilog:

- brokoli i prokelj

Priprema

Najpre pripremiti marinadu. Sjediniti senf, med, rendani beli luk, so, maslinovo ulje i mlevenu papriku. Dodati svetlo pivo i dobro izmešati. Pripremljenu marinadu preliti preko pilećih krilaca pa ih ostaviti u frižideru da se mariniraju najmanje 120 minuta. Tokom mariniranja povremeno ih okretati. Marinirana krilca presaviti, tako da se dobije oblik trougla i poslagati u pleh obložen papirom za pečenje. Preliti ih preostalom marinadom i peći u zagrejanom rerni na 200°C dok ne porumene. Dok se krilca peku, povrece ocistiti, brokoli iskidati na cvetove.

Pripremljeno povrce zaciniti i propržiti u voku na malo ulja da omekša. Poslužiti kao prilog uz gotovo jelo.

Savet