

Krilca u marinadi od piva



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mesnatih pilecih krilaca

Marinada:

- **2 kašikesenfa**
- **2 kašikemeda**
- **4 cenabelog luka**
- **1 ravna kašicicasoli**
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kašicicaljute** 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 pilecih 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 pecenje. Preliti ih preostalom marinadom i peci u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porumene. Dok se krilca peku, povreće ocistiti, brokoli iskidati na cvetove.

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

Savet