

ureca krila



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** curecih krila
- **800 g** krompira
- **2** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** belog luka u prahu
- **1** kašicicadimljene paprike
- **2** kašicicesuve miroije
- **2** kašikem maslinovog ulja
- **30 g** maslaca

Priprema

Krila oprati i posušiti. Zaciniti solju, biberom, belim lukom u prahu, dimljenom paprikom i maslinovim uljem. Dobro "umasirati" u meso, i ostaviti sa strane. Krompir oljuštiti i iseci na krupnije komade, kao i crni luk i šargarepu. Beli luk samo oljuštiti i preseći na pola. Zaciniti povrce po ukusu. Na mešavini ulja i maslaca krila ispržiti da porumene. Poreati u namašcenu tepsiju povrce, odozgo poslagati krila, dodati šoljicu tople vode, pokriti folijom i peci na 150 stepeni dok povrce i meso ne omekšaju. Pojacati temperaturu i skloniti foliju, da meso porumeni.

Savet