

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 kašičica** dimljene paprike
- **2 kašičice** suve mirošije
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **30 g** maslaca

Priprema

Krila oprati i posušiti. Zacinuti 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. Zacinuti povrce po ukusu. Na mešavini ulja i maslaca krila ispržiti da porumene. Porežati 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