

Pileca krilca u soja sosu sa kus-kusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih krilaca
- soja sos
- **1 cašak**kus-kusa
- **1 kašik**maslinovog ulja
- **200 g**povrca (grašak, kukuruz, šargarepa)
- **malo** pileceg bujona
- suvi biljni zacin

Priprema

Za ovaj recept koristiti krilca iz supe. Kada su skuvana staviti ih u pouljen pleh i zapeci u rerni dok malo ne porumene.

Kada porumene preliti ih soja sosom. I vratiti u rernu na 10-ak minuta.

Dok se krilca peku napraviti kus-kus. Na maslinovom ulju kus-kus se prži 5 minuta. Zatim mu se dodaje caša vode, ali ja obavezno stavim malo pilece supice (bujona) i suvi biljni zacin. Kada kus kus upije svu tecnost dodati mu povrce i promešati.

Savet

Krilca nije potrebno zainjavati. Prilikom kuvanja ona u supi upiju zaine, a i soja sos je dovoljno slan. Umesto

kus kus-a može se koristiti pirina. Takoe, možete u soja sos dodati malo keapa. Krilca e se prosto lepiti za prste.