

Pikantna pileca krilca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** slatke aleve paprike
- **1 kašicica** ljute aleve paprike
- **4 cena** sitno cecenog ili gnjecenog belog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

Priprema

Krilca dobro oprati i osušiti. Staviti u posudu i dodati sve zacine. Dobro izmešati da svako krilce bude uvaljano u zacine. Ostavite najmanje 2 sata u frižider. Nakon toga poreajte na papir za pečenje i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni pola sata pa ih nakon pola sata okrenite. Zatim pecite još 15 minuta pa ih opet okrenite i pojačajte tem na 220. Na toj temperaturi pecite dok ne dobiju lepu boju i hrskavu koricu.

Savet