

***?*ureca krila na povrću**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** curecih krila
- **2 glavi**cecrnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **2**šargarepe
- **3**krompira
- **3**paprike
- **1 kašic**icadimljene paprike
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

?

ureca krila oprati i posušiti. Posuti mešavinom soli, bibera i dimljene paprike. Na krupno naseci svo povrće, tako?e zaciniti mešavinom zacina i pouljiti. Promešati. U pouljenu zemljanu zdelu složiti povrće, pore?ati krila odozgo, podliti sa čašom tople vode, prekriti folijom i peci u podgrejanoj rerni, prvih 15 minuta na 200 stepeni, a potom na 180 stepeni, nekih sat do sat i po vremena. Na kraju skloniti foliju, pojačati temperaturu i peci da krila porumene.

Savet