

## **ureca krila na povrcu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** curecih krila
- **2 glavice** crnog luka
- **4 ce**nabelog luka
- **2 šargarepe**
- **3 krompira**
- **3 paprike**
- **1 kašicica** dimljene paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

ureca krila oprati i posušiti. Posuti mešavinom soli, bibera i dimljene paprike. Na krupno naseći svo povrce, takoe zaciniti mešavinom zacina i pouljiti. Promešati. U pouljenu zemljjanu zdelu složiti povrce, poreati krila odozgo, podliti sa cašom 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, pojacati temperaturu i peci da krila porumene.

### **Savet**