

Krilca u soja sosu sa medom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilečih krilaca
- **40 ml** maslinovog ulja

Mešavina zacina:

- **1 kašicica** slatke mlevene paprike
- **1 kašicica** belog luka u granulama
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicica** mešavine zacina za piletinu
- **1/4 kašicica** mlevenog crnog bibera

Sos:

- **60 ml** soja sosa
- **115 g** meda
- **175 ml** vode
- **4 cena** belog luka
- **20 ml** maslinovog ulja
- **1 kašicica** slatke mlevene paprike
- **10 g** brašna
- **1 kašicica** umbira (opciono)

Priprema

Zagrejati rernu na 220°C, pleh obložiti aluminijumskom folijom, zatim preko nje staviti papir za pecenje (time se postiže duže zadržavanje toplote u plehu). Krilca preseci na pola, potom ih obrisati papirnim ubrusom i poreati u pleh.

Pomešati sve navedene zacine: beli luk, crvenu papriku, biber, zacin za piletinu i so. Posuti po mesu sa obe strane i blago utrljati, premazati svako krilce maslinovim uljem i peci 20 minuta u prethodno zagrejanoj rerni, izvaditi pleh iz rerne, okrenuti krilca i peci još 15 min. U meuvremenu skuvati sos.

U šerpicu sipati med, vodu, soja sos, sitno naseckani beli luk, biber i ulje. Staviti na šporet da se zagreva na srednje jakoj vatri, kada prokuva smanjiti temperaturu. Posuti brašnom i crvenom paprikom po celoj površini sosa i energično mešati da se rastvore grudvice. Ostaviti sos da krcka nekoliko minuta da bi se zgusnuo.

Nakon što se meso ispeklo, treba ga izvaditi iz rerne i premazati pripremljenim sosom, najlakše je da to uradite pomocu cetkice. Vratiti krilca u rernu na 5 minuta, zatim ih ponovo izvaditi, okrenuti i premazati, pa zapeci još 5 minuta. Izvaditi krilca iz rerne i ostaviti u plehu 10-ak minuta da se ohlade.

Savet

Krilca posuti susamom i služiti uz peeni krompir ili umak po želji.