

Pileca krilca sa senfom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilecih krilca
- 50 ml ulja
- malo soka od limuna
- 2 kašike senfa
- 6 cena belog luka
- so
- biber
- ulje

Priprema

Mešavinom ulja, limunovog soka, senfa, iseckanog belog luka, soli i bibera, preliteri krilca i ostaviti ih da ostoje u frižideru 2 h.

Krilca izvaditi iz marinade i malo ih ocediti.

Peci u zagrejanom ulju, uz okretanje i premazivanje marinadom, otprilike 15-20 minuta.

Ispadne lep rucak za celu porodicu.