

## ***Krilca u pivu***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 komada** pilećih krilaca
- **300 ml** pivo
- **po ukusu** sušeni bosiljak
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so

### **Priprema**

Krilca posoliti. U vatrostalnu činiju usuti malo ulja i poreati krilca.

Preliti ih pivom i posuti bosiljkom. Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni dok pivo ne ispari i dok krilca ne postanu hrskava (proveravati i po potrebi smanjiti temperaturu kako krilca ne bi gorela. Pekla sam ih 50 minuta.

Gotova krilca izvaditi iz rerne.

Krilca servirati i poslužiti uz pomfrit dok su još vruća.

### **Savet**

Prvi put sam ih spremala i prezadovoljna sam te Vam ih toplo preporuujem. Probajte, prijatno!