

## **Krilca u pivu**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

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

Preliti ih pivom i posuti bosiljkom. Peci u dobro zagrejanoj 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 terne.

Krilca servirati i poslužiti uz pomfrit dok su još vruca.

### **Savet**

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