

Krilca na indijski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilecih krilaca
- 1/2 l jogurta
- 150 g feta sira
- kari
- umbir u prahu
- biber
- so
- malo mlevene ljute paprike

Priprema

Jogurt sipajte u ciniju, dodajte izmrvljen feta sir, kari, umbir, so, biber i alevu papriku.

Umešajte krilca i nekoliko puta promešajte da krilca dobro upiju "marinadu".

Pleh obložite pek-papirom i izrucite krilca s marinadom u pleh. Stavite u rernu.

Pecite na jacoj temperaturi oko 1 sat, ili dok krilca ne budu lepo pecena.

Servirajte dok je vruce.