

## *Pikantna pileca krilca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** pilecih krilca
- **2** šargarepe
- **1** praziluk
- **1/4** glavice kupusa
- so,,
- biber
- mješavina zacina
- Za marinadu krilca
- mješavina zacina
- cili mljeveni
- **1** cenbijelog luka
- maslinovo ulje
- soja sos ili gotova pikantna marinada za piletinu

### **Priprema**

Sjediniti sve sastojke za marinadu, pa preliti piletinu. Ostaviti sat vremena da se marinira, pa ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, da se pece (prvo 20 minuta prekriveno folijom, a onda još 20 minuta bez folije). U tavi na malo ulja prodinstati malo zelenog dijela poriluka, pa dodati i šargarepe izrezane na štapice. Zatim dodati i kupus, zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, preliti sa malo vode, pa kuhati dok kupus ne bude gotov.

Gotov prilog poslužiti uz pikantna krilca.

**Savet**