

Pohovana pileca krila na bečki način



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pileciah krila
- **malosoli**
- **malozacina** Kotanyi Grill piletina
- **malozacina** Kotanyi pecena piletina
- **malobibera** mlevenog
- **malo** ulja

Za paniranje:

- **2** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **10 kašika** prezla
- **1/2 kašice** mlevene crvene paprike

Priprema

Pilecim krilima odseci patrljak (treći deo). Oštirim nožem zaseci meso uzduž kosti.

Posebno u posudici pripremiti mešavinu začina: so, Kotanyi grill piletina, Kotanyi pecena piletina i mleveni biber. Mešavinom začina dobro natrljati meso i pustiti da odstoji 1/2 sata.

Pripremiti smese za paniranje. U jednu posudu staviti brašno, u drugu ulupana jaja i u trecu prezle promešane sa mlevenom crvenom paprikom. Svako krilo uvaljati u brašno, pa jaja, pa prezle i ponovo u jaja, pa u prezle.

Tako pripremljena krila staviti peci u zagrejano ulje, na slabu vatru, da se pece.

Nakon 15 minuta okrenuti krila.

Krila peci još 20 minuta.

Ponovo okrenuti krila i peci još 10 minuta (vreme pecenja zavisi od velicine krila od 45 minuta do 1 sata). Ovako ispecena krila nisu krvava oko kostiju, meso je socno, a korica blago hrskava.

Savet

Za one kojima Kotanyi zaini nisu dostupni dajem pregled šta sadrži koji zain, da bi obogatili ukus mešavinom nekih od navedenih zaina. Kotanyi Grill Piletina sadrži: kuhinjska jodirana so, paprika, majina dušica, ružmarin, beli luk, biber, majoran, bosiljk, šetrajka, estragon Kotanyi peena piletina sadrži: kuhinjska so, paprika, biber, beli luk, majoran, ružmarin.