

Pileca krilca sa sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilaca
- **130 g** margarina
- **2 kašike** ajvara
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** zacina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** ljute paprike

Sos:

- **150 g** feta sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** majoneza
- **1 kašica** avinskog sirca
- **3 češnja** belog luka

Priprema

Rastopiti margarin i sjediniti ga sa svim navedenim sastojcima. Pileca krilca staviti u ovu masu, sve izmešati i ostaviti u frižideru 2h.

U tepsiju staviti malo ulja, i poslagati pileca krilca. Marinada koja je ostala, ponovo je na tihoj vatri rastopiti i preliti preko svakog parчета mesa. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 190 stepeni. Kada jedna strana

porumeni, izvaditi, i okrenuti da i druga strana dobije lepu boju.

Sos: Izgnjeciti viljuškom sir. Dodati beli luk sitrno isecen, i ostale naveden sastojke. Sve penasto umutiti, staviti u frižider da se ohladi i služiti uz meso.

Savet