

# **Zapečena pileca krilca sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 14**pilecih krilca
- **4-5**krompira
- **2 vecešargarepe**
- **oko 300 g**šampinjona
- **1 cebijelog luka**
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- mljeveni cili

## **Priprema**

Ocistiti pileca krilca, zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, mljevenom paprikom, cilijem, dodati sjeckan bijeli luk, pa prelitи uljem. Ostaviti prekriveno bar pola sata da se marinira.

Krompir oguliti, šargarepe ocistiti, pa narezati na komade. Posoliti. Staviti da se kratko kuha.

Marinirana krila kratko propržiti u tavi, pa preruciti u vatrostalni sud ili pleh. Preko staviti kratko obarene krompire i šargarepe, koje zacinimo mješavinom zacina.

U tavi, u kojoj su se pržila krilca, kratko propržimo i šampinjone. I njih stavimo u pleh.

Pecemo u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 25 minuta.

## **Savet**