

Zapečena pileca krilca sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Krompir oguliti, šargarepe očistiti, 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