

Pileca krilca sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 komada** pilecih krilaca
- **500 g** krompira
- **po ukusu**so, biber i zacine
- **malocrvene** mlevene paprike
- **maloulja**
- **1 kašicica** karija

Priprema

Operite krilca, posolite i poreajte u tepsiju u kojoj cete peci.

Krompir operire i isecite na kolutove. Posolite, dodajte biber i zacine, malo crvene mlevene paprike i karija. Krompire pospite uljem i sve zajedno dobro promešajte.

Krompire rasporedite u tepsiji preko krilca.

Tepsiju pokrijte folijom i pecite na 250 stepeni malo više od jednog sata.

Kada se ispece izvadite iz rerne skinite foliju i pažljivo krilca prebacite odozgo preko krompira. Vratite tepsiju u rernu da krilca porumene. Pecite još 15-tak minuta i poslužite.

Savet