

Pileca krilca sa lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za marinadu:

- **malobibera**
- **2 kašike** meda
- **2 kašikesoja** sosa
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikekecapa**
- **1 kašikasuvog** biljnog zacina
- **1 kašicicaslatke** aleve paprike

I još:

- **1 kg**pilecih krilaca
- **1 veka** glavica**crnog** luka

Priprema

Pileca krilca dobro oprati i ocistiti i iseci po zglobovima ih razdvojiti. Pomešati sve sastojke za marinadu i krilca staviti u marinadu najmanje tri sata pre pecenja. Najbolje to uradite uvece i za sutra ostavite u frižideru. Izvadite ih iz marinade i poreajte u pleh u koji ste stavili papir za pecenje (ja nisam pa su mi se malo lepila). Stavite da se peku na 180 stepeni 45 minuta. Svakih 15 minuta ih okrecite. Zatim pojacajte na 200 stepeni i pecite još 15 minuta.

Crni luk isecete na sitne kockice i kad su krilca gotova ravnomerno rasporedite luk po njima. Vratite jedno 5 minuta u još toplu iskljucenu rernu.

Savet

Zbog meda može da se desi da vam se malo brže zapeku, ako vam je rerna jaa. Veoma su ukusna, lepljiva.