

Pileca krilca u mango sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilecih krilaca sa batacicama
- **1/2** strukapraziluka
- **1** veća šargarepa

Sos:

- **2** kašice ljute paste sa kikirikijem
- **2** kašice mango chutney-a
- **3** kašice dark soy sauce
- **1** dobra kašica pikant senfa

Priprema

Krilca nožem odvojiti od batacica. Sve namirnice za sos fino pomešati, umakati i oblagati svaki komad piletine posebno.

Ostaviti u posudi prekrivenoj prozirnom folijom, u frižideru 1-2h. Na tiganj poslagati praziluk isecen na kolutove, preko njega šargarepu isecenu na kolutove.

Krilca izvaditi iz frižidera, slagati parce po parce preko šargarepe. Doliti cašu vode, poklopiti tiganj alu folijom, dinstati na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Potom skinuti foliju, dinstati još 10-tak minuta da izvri ostatak tecnosti i krilca postanu lepljiva.

Servirati toplo jelo.

Savet