Turlitava sa pilecim krilcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice**crnog lukaa
- **2**šargarepe
- **1**tikvica
- **2**patlidžana
- **2**paradajza
- **350 g**boranije
- **100 g**kukuruza šecerca
- **1**paprika
- **250 g**suve bamije
- **8**pilecih krilaca
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**belog luka u granulama

Priprema

Spremiti namirnice.

Bamiju potopiti u toplu vodu i ostaviti bar sat vremena. Krilca oprati, prokuvati, a tecnost u kojoj suše kuvali sacuvati. Na maslacu ispržiti prvo crni luk, pa kad zastakli, dodavati naseckano povrce, po cvrstoci, poslednji dodati paradajz. Zaciniti i krckati na tihoj vatri.

Zemljane tavice blago nauljiti, raspodeliti povrce, u svaku staviti po 2 krilca, a onda naliti vodom u kojoj su se kuvali, tek da ogreznu.

Rernu podgrejati na 200 stepeni i peci dok se ne uhvati fina korica. Posuti seckanim svežim vlašcem i poslužiti uz jogurt.

Savet