

# **Pikantna pileca krilca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **12**pilecih krilca
- **2**šargarepe
- **1**praziluk
- **1/4**glavice kupusa
- so,,
- biber
- mješavina zacina
- Za marinadu krilca
- mješavina zacina
- cili mljeveni
- **1** cenbijelog luka
- maslinovo ulje
- soja sos ili gotova pikantna marinada za piletinu

## **Priprema**

Sjediniti sve sastojke za marinadu, pa preliti piletinu. Ostaviti sat vremena da se marinira, pa ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C, da se pece (prvo 20 minuta prekriveno folijom, a onda još 20 minuta bez folije). U tavi na malo ulja prodinstati malo zelenog dijela poriluka, pa dodati i šargarepe izrezane na štapice. Zatim dodati i kupus, zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, preliti sa malo vode, pa kuhati dok kupus ne bude gotov.

Gotov prilog poslužiti uz pikantna krilca.

**Savet**