

Pileca krilca na rostilju

Ovako pripravljena krilca su fino hrskava i vrlo ukusna

1 Napravite marinadu od karija, ulja, bibera i belog luka (beli luk se isecka na krupnije), pa prelijte preko krilaca, dobro izmesajte i ostavite da odstoji par sati - moze i prethodni dan, pa se ostavi da prenoci.

2

3

4 Na kolicinu krilaca od 1kg moze da se doda nekoliko kasika (kafenih) karija, a moze i vise, zavisi kako ko voli, Krilca se zatim ispeku na rostilju, a sluze se uz neku svezu salatu, prijatno

Sastojci:

pilecih krilaca 1 kg
kari po ukusu
crni biber po ukusu
belog luka 4-5 cenova
ulja 1-2 dl

Napomena:

U marinadu mozete dodati jos nekih zacina, koje volite.