



## Налутени крилца со компири

Фичо ќе подготви уште едно вкусно мезе кое одлично оди со фудбал и пиво – пикантни печени пилешки крилца со компири.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### **Состојки:**

- 1 килограм пилешки крилца
- 500 грама млади компири

### **За МЕШАН ЗАЧИН ќе ви треба:**

- 1 голема лажица кафеав шеќер
- сол
- лут буковец
- чили
- кари
- оригано
- мелен ким

### **За КОМПИРИТЕ ќе ви треба:**

- маслиново масло
- оцет балсамико
- сол

### **За СОСОТ ќе ви треба:**

- 200 грама кечап
- 6 лажици Ворчестер сос
- едно лажиче сенф
- малку сол и бибер

### **Чекор 1**

Пилешките крилца посолете ги и оставете ги на страна да впијат од солта.

Компирите исечкајте ги и зачинете ги со сол, маслиново масло и балсамико оцет.

### **Чекор 2**

На страна измешајте малку лут буковец, чили, кари, оригано, малку мелен ким и една голема лажица кафеав шеќер.

Крилцата залијте ги со маслиново масло и додадете ја мешавината од зачини. Убаво промешајте со рака.

### **Чекор 3**

Крилцата и компирите ставете ги во тавата за печење и печете во загреана рерна на 200 степени околу 40 минути.



#### Чекор 4

Додека се печат компирите и месото, подгответе го сосот. Сите состојки убаво измешајте ги и сосот е готов.

Сервирајте ги во една голема чинија како мезе.

#### Совет

Кога подготвувате крилца, не ја вадете кожата за да не се исуши месото.

#### Користени производи:



Ростер тава



Сантоку нож



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)