



Совршени пилешки крилца

Фичо ќе го сподели неговиот омилен рецепт за совршени пилешки крилца, со зачини и маринада.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 кг помеснати крилца

Зачини:

- сол и бибер
- 2 лажици ворчестер сос
- кари
- оригано
- сенф во прав
- мускатно оревче
- маслиново масло

Сос:

- 400 мл Доматен сос за маринирање
- 80 мл балсамико оцет
- Мусковадо шеќер темен
- Чили во прав

Чекор 1

Крилцата ставете ги во сад и зачинете ги со сол, бибер, ворчестер сос, малку кари, малку оригано, малку мускатно оревче, сенф во прав и маслиново масло.

Чекор 2

Во доматниот сос додадете го оцетот и зачините.

Додајте го во крилцата и добро промешајте ги со раце, да ги примат сите состојки.

Ако имате време, оставете ги неколку часа да ја впијат маринадата.

Чекор 3

Печете ги крилцата 25 минути на 200 степени без вентилатор.

Потоа вклучете го вентилаторот додека да добијат боја по ваша желба, или уште околу 20 минути.

Чекор 4

Сервирајте!



Совет

За комплетен ручек, во тавата може да додадете полуварени компири. Зачините слободно прилагодете ги по ваша желба.

Користени производи:



Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk