



## Теријаки пилешки крилца

Пилешки крилца, печени во леплив сос од соја, мед, ѓумбир и лук. Овој рецепт ветува егзотично доживување!



### Состојки:

• 1 килограм пилешки крилца

### За МАРИНАДА ќе ви треба:

- 1 шолја сос од соја
- 1 шолја вода
- 1/2 шолја мед
- 1/2 шолја кафеав шеќер
- 1/4 шолја јаболков оцет
- 1/4 шолја масло
- 4-5 чешниња згмечен лук
- 1 лажичка ѓумбир во прав или рендан

**Мерете со шолја од 250 милилитри**

### Чекор 1

Најпрво добро измешајте ги сите состојки за маринадата.

На крилцата отстранете им ги врвовите, пресечете ги на половина, и добро измешајте ги во маринадата.

Оставете ги во фрижидер најмалку 1 час, но не подолго од 2 часа, бидејќи ќе потемнат од маринадата.

### Чекор 2

Маринираните крилца наредете ги во тавата со кожата надолу, покријте ги со алуминиумска фолија и печете ги во загреана рерна на 175C, 30 минути.

Во меѓувреме провријте ја маринадата за да се згусти, до густина слична како мед.

### Чекор 3

По 30 минути, извадете ја фолијата, премачкајте ги крилцата со густата маринада и ставете ги да се печат уште четириесетина минути.

Премачкајте ги со густата маринада уште 2 пати на секои 10 до 15 минути.

Кога ќе бидат готови треба да се карамелизирани, лепливи и неодрливо вкусни!



#### Чекор 4

Сервирајте ги со луто пиперче, за оние кои сакаат уште попикантен вкус. Уживајте!

#### Совет

Овој рецепт бара малку повеќе време, како за рецепт за подготовка на пилешки крилца, но вкусот со кој ќе бидете наградени на крајот вреди многу повеќе!

#### Користени производи:



Сет тави за пица



Сад за сос



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