

Pečena pileća krilca marinirana sa medom



- 1/2 MŽ (1 g) ljute paprike
- 1 MŽ (3 g) ingver u prahu
- 1 MŽ (4 g) češnjak u prahu
- 3 VŽ (65 g) ketchup
- 3 VŽ (30 g) soja sosa
- 3 VŽ (40 g) meda
- 0,3 dl ulja
- 0,3 dl vode
- sol



- 1 kg pilećih krilaca



Od gornjih sastojaka pripremite marinadu.

Pileća krilca posolite te ih posoljene zalijte marinadom.

Pileća krilca ostaviti 24 sata marinirati u vrećici, minimalno 3-4 sata u hladnjaku.

Chicken wings sa medom možemo spremati u pećnici i na [roštilju](#). Ako spremate u pećnici, na pleh za pečenje stavite papir i istresite pileća krilca. Poredajte ih (ne gusto inače će se krilca kuhati) jedan pokraj drugoga, uvijek na istu stranu (to olakšava okretanje i odmah vidimo kojeg smo okrenuli, a kojeg ne).

Chicken wings pecite odmah nakon šta ste ih izvadili iz marinade, jer topla marinada inače iscuri sa mesa.

Pileća krilca sa medom pecite u pećnici 10 min na najajćem, preokrenite, 10 min na 200°C sa vrućim zrakom, pa opet preokrenite i još 5 min na 200°C sa vrućim zrakom.

Ako pileća krilca pečete na roštilju ne stavljajte med u marinadu (jer bi odmah zagorio). Tek kod zadnjeg okretanja krilca premazati medom.



www.moja-kuhinja.com