

Pečena pileća krilca marinirana sa jogurtom



- 1 MŽ (5 g) kumina
- 1 MŽ (1,5 g) češnjaka u granulama
- 1 MŽ (2 g) luk u granulama
- 1 MŽ (1,3 g) sušenog bosiljka
- 1 MŽ (3 g) slatke paprike
- 1 MŽ (3 g) tucane ljute paprike
- 1 MŽ (6 g) vegete
- 150 g jogurta
- 0,3 dl ulja
- 1/2 MŽ (5 g) soli
- 1 kg pilećih krilaca, chicken wings

WWW.MOJA-KUHINJA.COM

Od od jogurta i začina spremite marinadu.

Pileća krilca posolite te ih posoljene zalijte marinadom.

Pleća krilca mariniramo najbolje 24 sata u zatvorenoj plastičnoj vrećici, minimalno 3-4 sata u hladnjaku.

Chicken wings u marinadi od jogurta možemo spremati u pećnici ili još bolje na roštilju (link). 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 drugog, 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 iscure sa mesa.

Pileća krilca u marinadi od jogurta pecite u pećnici 20-25 na 220°C sa vrućim zrakom. Na polovici preokrenite.

Ako pileća krilca pečete na roštilju, na ovom mjestu ćete [naći par sav](#)

