

# Pikantna pileća krilca s roštilja



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 30 min



BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

8 pilećih krila  
pola žličice dimljene paprike  
pola žličice češnjaka u granulama  
Spice chef sol  
Spice chef papar  
1 dl piva  
50 g maslaca  
ljuti umak po želji  
100 g kiselog vrhnja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pilećim krilima odrežite vršak te ih sačuvajte za pileći temeljac. Preostalo pileće krilo na zglobu prerežite tako da dobijete dva dijela.

Piletinu dobro posolite i popaprite, s par obilnih prstohvata soli i papra. Dodajte joj dimljenu papriku, češnjak u granulama i pivo pa promiješajte te ostavite u hladnjaku da se marinira, najmanje 30 minuta.

Otopite maslac pa mu dodajte ljutog umaka kojeg prilagodite vašoj toleranciji za ljuto. Krenite od par kapi, pa na taj način dozirajte količinu. Pripremite roštilj te piletinu pecite na srednjem žaru. Žar ne smije biti prejak tako da vanjšтина ne izgori dok se meso uz kost potpuno termički ne obradi. Okrećite više puta, a prilikom pečenja meso premazujte pripremljenim maslacom.

Kada krilca dobiju lijepu boju odložite ih u čistu posudu i ostavite par minuta da odmore. Servirajte uz kiselo vrhnje.

Dobar tek!