



Glazirana pureća krila s medom i crnim vinom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

~1,6 kg purećih krila
3 češnja češnjaka
3 žlice meda
1 dl crnog vina
Sol
Papar
1 žlica sezamovih sjemenki

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U dubokoj posudi pomiješajte češnjak, med, vino, sol i papar. Dodajte pureća krilca i marinirajte u hladnjaku nekoliko sati ili preko noći.

Izvadite krilca iz marinade i stavite na veliki pleh za pečenje. Marinadu sačuvajte.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 1 sat. Na pola pečenja preokrenite. Ocijedite višak masnoće i još jednom preokrenite.

U malom loncu zakuhajte marinadu. Lagano kuhajte oko 5 minuta ili dok se marinada malo ne zgusne.

Premažite preko krilaca. Pojačajte pećnicu na 230°C, pecite krilca 20 minuta ili dok ne postanu ljepljiva i zlatna, okrećući ih i premazujući nekoliko puta. Pospite sezamom.

Dobar tek!